

SOMOS

<https://t.me/kioskope>



**CAROLINA
Y STEPHAN
BRAEDT: LA
AVENTURA
CULINARIA
DE ABRIR
SU PRIMERA
POLLERÍA**

**EL RENACER
DE LA SALSA:
TARDEOS
Y FIESTAS
TEMÁTICAS
TRAEN DE
VUELTA
RITMOS DEL
AYER**

Padre nuestro

El Perú renueva (y refuerza) su fe con León XIV, el sumo pontífice cuya elección ha encendido una llama de esperanza inesperada pero necesaria en estas tierras.





RESTO DAYS

DEL 18 AL 25 DE MAYO

Compartido gratuitamente por @02QUITA



Aplican términos y condiciones detalladas en clubelcomercio.pe

Mañana empiezan los Resto Days.

Vuelve la **semana gastronómica exclusiva para suscriptores** con descuentos de hasta 50% en +50 restaurantes.



**BACO
Y VACA**
CARNES Y VINOS

40%
dto.
en toda la carta



40%
dto.
en toda la carta



LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE

35%
dto.
en la carta



LA VACA LOCA
RESTAURANT & PARRILLAS

25%
dto.
en platos a la carta



Identifícate como suscriptor y presenta tu DNI en los restaurantes

Descubre más beneficios en
clubelcomercio.pe

¿Aún no eres suscriptor de El Comercio? Suscríbete al nuevo
Plan Digital con acceso a Club El Comercio
desde **S/12** mensuales

Pasó esta semana

<https://t.me/kioskope>



Gabinete recompuesto. La sorpresiva renuncia de Gustavo Adriansén obligó a Dina Boluarte a reorganizar su equipo ministerial contra el reloj. La salida del primer ministro se dio justo antes de que el Congreso debatiera una moción de censura que tenía altas probabilidades de prosperar. En su lugar, la presidenta designó a Eduardo Arana, exministro de Justicia, como nuevo jefe del Gabinete.



<https://t.me/kioskope>



Plata como cancha. Desde esta semana, los trabajadores del sector privado pueden retirar hasta el 100% de su compensación por tiempo de servicios (CTS) en diversas entidades bancarias. La medida estará vigente hasta el 31 de diciembre de 2026.



Superheroína peruana

LA ACTRIZ ISABELA MERCED DESLUMBRÓ EN EL NUEVO TRÁILER DE "SUPERMAN" CON SU TRAJE DE HAWKMAN. LOS FANS CELEBRARON SU INCORPORACIÓN AL UNIVERSO DC COMICS.



Fuego incesante. Un nuevo ataque de Israel sobre la Franja de Gaza dejó al menos 80 muertos, entre ellos 22 niños y 15 mujeres, según informaron fuentes médicas locales. El bombardeo más letal se registró en el campamento de refugiados de Jabalia, que quedó en escombros.

68 votos a favor

BASTARON PARA QUE SE APRUEBE EN EL CONGRESO EL VIAJE DE LA PRESIDENTA BOLUARTE AL VATICANO PARA ACUDIR A LA ENTRONIZACIÓN DEL PAPA LEÓN XIV.

13 mil policías

FUERON DESPLEGADOS PARA GARANTIZAR EL ORDEN PÚBLICO DURANTE EL ÚLTIMO PARO DE TRANSPORTISTAS, OCURRIDO EL MARTES.

3,2%

SERÍA EL CRECIMIENTO DE LA ECONOMÍA PERUANA EN EL PRIMER TRIMESTRE DE 2025, SEGÚN UN ESTUDIO DEL BANCO CENTRAL DE RESERVA.



DIRÁN MUCHAS COSAS DE MÍ CUANDO MUERA, PERO ESTOY DECIDIDO A QUE 'MURIÓ RICO', NO SEA UNA DE ELLAS

Bill Gates
EMPRESARIO

El fundador de Microsoft reiteró su deseo de donar el 99% de su fortuna a obras de caridad.



Nueva condena. Un juez redujo la sentencia de los hermanos Lyle y Erik Menéndez: de cadena perpetua a una pena de 50 años. De esta forma, los condenados por el crimen de parricidio podrían solicitar su libertad condicional tras cumplir 35 años en prisión.



Contenido

17/05/25



<https://t.me/kioskope>

20 Los pollos hermanos

Carolina y Stephan Braedt incursionan en el mundo gastronómico con el restaurante Pollizos, nuevo 'point' en la calle Mendiburu, Miraflores. La dupla promete sorprender con pollo a la brasa, 'fried chicken', ensaladas y sándwiches.

46

Un viaje inolvidable

Alec Hughes zarpó desde La Punta rumbo a la Polinesia para honrar la navegación ancestral. En el camino, rescató a dos remeras británicas varadas que sumaron a su travesía.



30

¡Que le pongan salsa!

En Lima, una generación redescubre la salsa dura a través de vinilos y fiestas como Terapia y Superbaile. Sin reguetón, sin MP3: solo tornamesas, goce compartido y un sonido vintage que revive el espíritu salsero de los años setenta.



06

La Plazita llega a La Molina

El restaurante de Coque Ossio con platos mediterráneos, inspiración oriental y toques criollos abre su segundo local. Conocimos la propuesta de La Plazita en Parque La Molina.



- 08. Maca Wellness
- 12. Juvenal Baracco
- 16. Inés Wiese
- 18. Mar de Copas
- 26. Circo Beat
- 35. Karen Seijas
- 36. En portada: Papa León XIV
- 49. Astrología
- 50. Test de Proust

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
[@somoselcomercio](https://www.instagram.com/somoselcomercio)

REDACCIÓN
Calle Paracas N° 532, Pueblo
Libre - Lima. 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

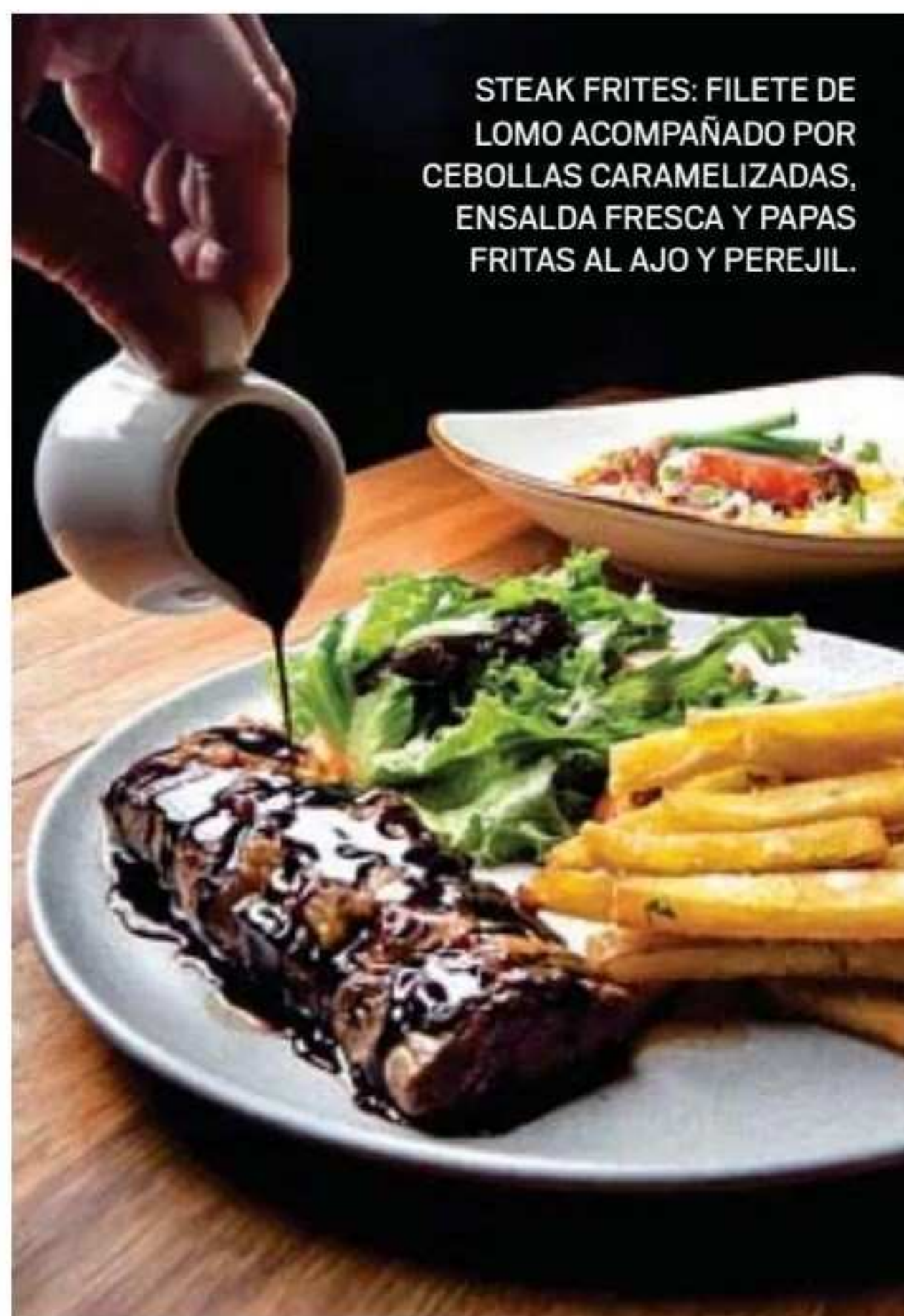
<https://t.me/kioskope>

MUJICA DEJA UN
LEGADO DE LUCHA Y
SENCILLEZ QUE MARCÓ
A GENERACIONES NO
SOLO EN URUGUAY,
SINO EN EL MUNDO
ENTERO.

REVOLUCIONARIO A SU MANERA

José 'Pepe' Mujica, expresidente de Uruguay y figura emblemática de la izquierda latinoamericana, falleció este martes a los 89 años, víctima de un cáncer de esófago con metástasis hepática. Exguerrillero del Movimiento Tupamaros, pasó 13 años preso bajo la dictadura militar antes de iniciar una destacada carrera política. Gobernó Uruguay entre 2010 y 2015 con un estilo austero y un

fuerte discurso anticonsumista que lo catapultó a la fama mundial. Conocido como “el presidente más pobre del mundo”, vivía en una modesta chacra en las afueras de Montevideo y durante su mandato sorprendió con medidas inéditas como la legalización de la marihuana, recibir a presos de Guantánamo y criticar al “dios mercado” en foros internacionales. Pese a su enfermedad, apoyó activamente al Frente Amplio en las elecciones de 2024. Tras su partida, muchas figuras han reflexionado en la imagen que Pepe deja para el mundo: un hombre que vivió como pensó, que desafió al poder con humildad y que convirtió su coherencia en legado. //



STEAK FRITES: FILETE DE LOMO ACOMPAÑADO POR CEBOLLAS CARAMELIZADAS, ENSALDA FRESCA Y PAPAS FRITAS AL AJO Y PEREJIL.



CAUSA CROCANTE CON CALAMAR FRITO, SALSA ACEBICHADA, PALTA Y HUEVOS DE CODORNIZ.

MARAVILLOSA ENSALADA THAI: MIX DE VERDES, MANGO, PEPINO, PALTA Y AMELCOCHADO DE LANGOSTINOS CROCANTES.



Gastronomía

La Plazita

Dirección: C.C. Parque La Molina (Av. La Universidad 2448, La Molina)

© @la.plazita.lima



NORA SUGOBONO

FOTOS:
HEROÍNA
ESTUDIO

El famoso concepto con el sello de Coque Ossio, donde se reúnen sabores del Mediterráneo con toques orientales y criollos, acaba de abrir su segundo local en un novedoso ‘mall’. Hoy les contamos todo de la carta.

Hace poco, me hicieron notar un dato que me dejó preocupada; un descuido inintencional de mi parte que pretendo remediar este mismo sábado, en esta misma página. No escribo sobre La Plazita desde 2019, a pesar de ser una mesa que visito con frecuencia. Dios sabe que no han sido pocas las veces que caminé hasta su vitrina tan solo para pedir una porción de hummus ‘to go’ (que muy probablemente me comí en el camino) y he celebrado allí algún que otro momento especial. Quizá les pase con esas mesas que sienten cercanas y que forman parte —de alguna

manera u otra— de su cotidianidad: sabemos que están ahí, y eso nos otorga la tranquilidad suficiente. Para mí no hay mejor termómetro cuando se trata de calificar a un restaurante.

Me alegró mucho saber que La Plazita inauguró su segundo local hace algunas semanas — algo lejos de la miraflores calle San Fernando que es su hogar desde hace 12 años— para expandirse hacia una zona de la ciudad donde cada vez ocurren más cosas. Con la apertura del centro comercial Parque La Molina llegaron también las oportunidades culinarias. En el sótano 1 del moderno ‘mall’ nos encontramos con dos de los locales que llevan la firma de Coque Ossio y su socio, Rafael Ocampo: Epicerie Dasso y La Plazita, que conserva su

esencia urbana con fotos en blanco y negro de las plazas de Lima, combinada con un toque casual de inspiración más bien europea, lo cual responde al corazón mediterráneo que define su carta. Un menú versátil donde hay espacio para distintas referencias: desde lo

Nora te recomienda

TE QUIERO VERDE

Sé que el cambio reciente en el clima nos está llevando a inclinarnos más por pastas y arroces, pero no puedo dejar de recomendar la ensalada Thai (en foto, a la izquierda), que tiene un toque de menta que la hace de verdad deliciosa.

al estilo napolitano con pasta a la crema. Ideales para este invierno que comienza. Cualquiera sea su elección de carnes (la entraña, el lomo, la hamburguesa...), les aseguro que no van a poder soltar las papas fritas. Salen en su punto, supercrocantes por fuera y blanditas por dentro.

SABOR DE SIEMPRE

Para otros antojos más caseros, con la sazón mediterránea que define esta mesa desde el comienzo, iría por un pulpito al romesco, con papas bravas y salsa de ajíes, o una milanesa La Plazita,

VECINOS

Justo al lado de La Plazita se encuentra el segundo local de Epicerie Dasso, también de Coque Ossio. Tienen 'brunch' el fin de semana.



SALMÓN HORNEADO AL LIMÓN, CON MISO Y MIEL, SERVIDO SOBRE TAGLIATELLE A LA CREMA. ATRÁS, PIZZA CON PERAS ENCURTIDAS, QUESO MANCHEGO Y UN TOQUE DE MIEL DE ROMERO.

tailandés a lo peruano marino, pasando por lo francés, lo italiano, lo griego y lo español.

La variedad de referencias no siempre es fácil de manejar, hay que saber cómo hilar todo para que el concepto funcione, se amarren los sabores. En La Plazita saben cómo hacerlo desde hace más de una década, y este nuevo local es una extensión de ese 'know-how'. De momento, la carta se mantiene similar a la de Miraflores, pero con el tiempo puede que se implementen novedades tan solo pensadas

para La Molina.

Quienes aprovechan sus sábados o domingos para pasear por la ciudad, conocer sitios nuevos y hacer alguna que otra compra —al fin y al cabo, estamos en medio de un centro comercial— sin renunciar a un buen plato de comida, tomen nota: este es un plan ideal. Parque La Molina tiene varias tiendas interesantes, y La Plazita definitivamente es una apuesta potente dentro de la oferta gastronómica del centro comercial. El paseo tiene garantía de ser delicioso. //



COQUE OSSIO, CHEF FUNDADOR DE LA PLAZITA, JUNTO A ALFONSO ROJAS, JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE.

EL LOCAL DE LA MOLINA ABRIÓ A FINALES DE ABRIL Y ATIENDE DE LUNES A DOMINGO, DE 12:30 DEL MEDIODÍA HASTA LAS 11 P.M., EN HORARIO CORRIDO.

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@maca_wellness



1/

Magnesio: El mineral ‘multitasker’ que (casi) todos necesitamos



Tomar magnesio aporta muchos beneficios para la salud: fortalece los huesos y músculos, regula la presión arterial y el ritmo cardíaco, e incluso ayuda con los nervios y el estrés. Sin embargo, no todos los suplementos generan el mismo efecto. Hoy te explico qué hace cada uno.

Hay minerales que hacen su trabajo en silencio, sin mucho drama. Y luego está el magnesio: un verdadero ‘rockstar’ que participa en más de 300 reacciones bioquímicas en tu cuerpo. Sí, trescientas. Pero a pesar de su gran currículum, muchas personas andan por la vida con niveles bajos de este mineral sin saberlo. Así que hoy vamos a ponerle los reflectores al magnesio, entender qué hace, dónde encontrarlo y, sobre todo, cómo elegir el mejor tipo si necesitas y decides suplementarte.

¿QUÉ ES EL MAGNESIO Y POR QUÉ DEBERÍA IMPORTARTE?

El magnesio es un mineral esencial, lo que significa que tu cuerpo no lo produce por sí solo y debes obtenerlo a través de la alimentación o suplementos. Está involucrado en procesos clave como la producción de energía (si bien no te da energía ‘per se’, sí juega un

rol en su producción), el funcionamiento del sistema nervioso y muscular (ojo al piojo, mis deportistas), la regulación de la presión arterial, el manejo del estrés, y el ritmo y calidad del sueño. ¡Hermoso pues!

UN ALIADO SILENCIOSO

¿Quiénes pueden estar en riesgo de tener niveles bajos de magnesio? Por lo general, se ve en personas que viven estresadas, aquellas que toman café en exceso, que han usado medicamentos por mucho tiempo (como antiácidos, diuréticos o incluso anticonceptivos), o siguen una dieta ultra procesada, restrictiva o poco variada. Si te identificas con alguna de estas características, entonces quizás sea bueno que programes una visita a tu nutricionista para mejorar esa dieta, y ver si una suplementación podría ser una opción.

Pero antes de ir corriendo a comprar todos los frascos de mag-



1. LOS ALIMENTOS CON MAYOR CONTENIDO DE MAGNESIO INCLUYEN VEGETALES DE HOJA VERDE OSCURA, NUECES, SEMILLAS, GRANOS INTEGRALES, PRODUCTOS DE SOYA, LEGUMBRES Y CIERTOS PESCADOS.

2. EL MAGNESIO SE PUEDE TOMAR DE VARIAS MANERAS, YA SEA A TRAVÉS DE ALIMENTOS O SUPLEMENTOS.

3. SI NO SE CONSUME SUFICIENTE MAGNESIO, SE PODRÍA DESARROLLAR UNA DEFICIENCIA QUE CAUSA FATIGA, PÉRDIDA DE APETITO, Náuseas, vómitos o calambres musculares, entre otros.



FOTOS: ISTOCK

nesio habidos y por haber, la cosa no es tan fácil y se pone técnica: no todos los magnesios son iguales y no todos funcionan por igual. El tipo de compuesto al que está unido el magnesio determina su absorción y su efecto principal en el cuerpo. Estos son algunos de los más conocidos:

- ♦ **Citrato de magnesio:** de los más comunes y con buena biodisponibilidad. Se suele usar como laxante suave si tu digestión anda lenta (hola, estreñimiento).
- ♦ **Glicinato de magnesio:** el más amable con el estómago y muy

eficiente para casos de ansiedad, sueño y relajación muscular.

- ♦ **Treonato de magnesio:** el más “neuronal” de todos, ya que por su capacidad de atravesar ciertas barreras puede beneficiar la función cognitiva y memoria. Si bien aún se está investigando, promete mucho en asuntos cerebrales.
- ♦ **Óxido de magnesio:** quizás el de más baja absorción. Se usa principalmente como antiácido o para combatir el estreñimiento.
- ♦ **Malato de magnesio:** útil para mejorar la energía y aliviar dolores musculares.

Mi recomendación como nutricionista siempre será mirar los alimentos primero. Este mineral lo encuentras en frutos secos como almendras y cashews; semillas (especialmente de calabaza); legumbres como lentejas, frejoles y garbanzos; hojas verdes como la espinaca y la arúgula; y productos como la palta, el plátano y el chocolate oscuro (pero siempre del bueno con un porcentaje alto de cacao). No todos necesitan suplementarse, pero conocer las formas y funciones de este mineral te puede ayudar a tomar decisiones más informadas y efectivas. Recuerda que no se trata de tomar todo lo que está de moda, sino de entender lo que tu cuerpo realmente necesita. //

Estilo

UNA VITRINA PARA LA MODA

Con más de una década en el mercado, Vernácula Concept Store demuestra que el diseño peruano no solo tiene potencial, sino también un público cada vez más fiel. Aquí sus novedades.

FOTOS: JOEL ALONZO

POR:
**CELESTE
PÉREZ**



UNA DE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VERNÁCULA ES EL ALQUILER DE VESTIDOS PARA EVENTOS ESPECIALES.

CLAUDIA RUIZ ES LA CEO DE ESTA TIENDA QUE CADA VEZ GANA MÁS ADEPTOS EN LA CAPITAL, IMPULSANDO SU PRESENCIA EN TRES LOCALES.

Hace trece años, cuando hablar de diseño independiente peruano sonaba a nicho y la etiqueta “compra local” aún no era tendencia, Vernácula abrió sus puertas con una propuesta que rompía esquemas: reunir en un solo espacio a decenas de marcas locales bajo una visión común. Hoy, convertida en una de las ‘concept stores’ más reconocidas de Lima, la tienda es sinónimo de identidad, estilo y empuje colectivo.

“Cuando empecé, muchos me decían que estaba loca, que el peruano no compraba peruano”, recuerda Claudia Ruiz, su fundadora. Por entonces, las ferias de diseño eran esporádicas y el público aún se inclinaba por marcas internacionales. Frente a ese panorama, su idea fue simple pero potente, transformar el concepto de feria en una tienda física con curaduría, atención profesional y una visión

empresarial clara. “Vernácula nace como un ‘retail’ de marcas locales”, explica.

Hoy, Vernácula reúne a más de 300 marcas peruanas en su espacio. Zapatos, ropa, accesorios, decoración, artículos para bebés, para hombres y mujeres, para jóvenes y adultos, todo con una estética versátil pero coherente, pensada para conectar con diferentes estilos de vida. La clave está en la selección. “Las marcas deben estar formalizadas, sí, pero también tienen que aportar algo único. No repetimos lo mismo y tratamos de cubrir todos los perfiles: desde quien busca algo para la oficina hasta quien quiere estar en ‘loungewear’ todo el día”, rescata Claudia.

Hoy, las puertas de esta tienda de concepto están abiertas en tres puntos de la capital: Jockey Plaza, Dasso y El Polo. Además, puede mantenerse al tanto de sus novedades vía Instagram, en @vernacula. //



Cadena de favores

Un estudio reciente junto a la Universidad San Ignacio de Loyola reveló que Vernácula ha generado más de 10 mil puestos de trabajo indirectos, entre diseñadores, talleres de confección, fotógrafos, ‘community managers’ y demás profesionales involucrados en la producción.



LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE

YA ABRIMOS EN LA MOLINA

RESERVAS

VEN Y CONOCE NUESTRO
NUEVO LOCAL

La Molina - Av. Javier Prado 5850

RUDANI INVERSIONES S.A.C. 20549879277

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Homenaje

Juvenal Baracco ARQUITECTO DE SUEÑOS

Este año el arquitecto y docente Juvenal Baracco cumple 85 años de vida. Lo visitamos en su casa de Chorrillos, donde nos habló de sus más importantes obras y los talleres que imparte desde hace 50 años. Es uno de los profesionales más importantes de la cultura peruana.



POR:
DIANA GONZALES OBANDO

Al entrar a su refugio, en Chorrillos, nos estaba esperando con una sonrisa en el rostro. El reconocido arquitecto y docente Juvenal Baracco (Lima, 1940) cumplirá 85 años en diciembre, y continúa demostrando que su pasión por las formas y el espacio sigue tan vívida como en su juventud.

“El arquitecto es un optimista profesional”, nos dice Baracco, y así explica su manera de ver la vida en sus días actuales y en sus términos. Por las noches, cuando el sueño lo abandona, la mejor manera de conciliarlo, para él, es imaginando alguna situación que tenga que ver con su especialidad. Trata de resolver problemas arquitectónicos durante dos o tres horas, o diseña en su mente nuevas fachadas, casas y estructuras que plasmará la mañana siguiente en sus libretas.

Desligar de su ser al profesional es una tarea imposible, la arquitectura y él son uno mismo: “Como buen arte, guarda todo el contenido del artista. Cuando uno es niño aprende la vida a través de una serie de experiencias en las cuales tienen que ver mucho los padres y el sitio donde viven. Eso se guarda y queda como una especie de reserva. Cuando uno hace arquitectura –o cualquier arte–, hace lo que tiene adentro. Incluso, sin saber que lo tiene”, reflexiona. Su esencia, memoria, historia e identidad recorren el mismo trayecto de su obra,

VÍCTOR IDROGO



DONDE ACTUALMENTE SE ENCUENTRA LA SUNAT, EN LA AVENIDA WILSON, SE EDIFICÓ ORIGINALMENTE EL BANCO MINERO. FUE DISEÑADO POR JUVENAL BARACCO Y SUS COMPAÑEROS DE LA UNI EN 1967.



ARCHIVO PERSONAL



EDIFICIO DEL AULARIO DE LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA, UBICADO EN SURCO. SE INAUGURÓ EN 2011.

ARCHIVO PERSONAL



LA CASA SALINAS SE CONSTRUYÓ EN LA PLAYA EL MISTERIO, CAÑETE, A FINALES DE LOS AÑOS NOVENTA. ES DE LOS DISEÑOS MÁS FAMOSOS DE BARACCO.

EL ARQUITECTO JUVENAL BARACCO ESPERA CELEBRAR SUS 85 AÑOS CON EL ENTUSIASMO, OPTIMISMO Y BUEN HUMOR QUE LLEVA SIEMPRE.

como en la icónica Casa Ghezzi, construida en la playa Pulpos en 1983, con materiales económicos como la caña (al igual que las invasiones al sur de Lima), que se puede ver en la estructura exterior de la casa. O esa construcción al filo del acantilado, en el distrito de Barranco, donde se levantó la casa del pintor Rafael Hastings mirando al Pacífico.

Entre los proyectos que más atesora Baracco están la Escuela de Oficiales de la Fuerza Aérea, un inmenso conjunto de más de 20 mil m² en los ochenta. “Gracias a que tuve de cliente a un oficial que era muy inteligente, me dejó hacer lo que se ha construido y lo han mantenido muy bien”, recuerda Baracco sobre este complejo al que considera de los más relevantes en su carrera. Incluso, el arquitecto Octavio Montestruque realizó una tesis que publicó en el libro “Juvenal Baracco. La memoria de la ciudad, las formas de la tradición”.

Otra aventura inolvidable ha sido el vistoso aulario en el campus de la Universidad Ricardo Palma, en Surco: “En el Perú, a pesar de que tenemos una mano de obra fantástica, no usamos el acero o lo usamos muy poco. Todo se hizo con acero, pensando que va a servir de alguna manera de guía a los estudiantes, para que vean además que es posible hacer una cosa que no es lo normal”, dice Juvenal destacando el valor

didáctico, persistente en su quehacer.

Le preguntamos también por el Banco Minero. Muchos hemos caminado frente a él, pues se encuentra donde actualmente están las oficinas de la Sunat, en Wilson. Este edificio es especial, y auguró los inicios de una carrera prometedora: “Fue importantísimo para nosotros porque fue un concurso que ganamos, apenas habíamos salido de la facultad. Además, se hacía paralelamente al conjunto del Centro Cívico que realizaban nuestros profesores, de tal manera que los mocosos estábamos compitiendo con los mayores”, dice riendo Juvenal recordando la hazaña de sus primeros años como profesional egresado de la UNI.

Del Centro de Lima también recuerda un proyecto que se quedó en el tintero. Era de gran magnitud, desde el Centro Cívico hasta pasar el Campo de Marte, encargado por el entonces alcalde



ARCHIVO PERSONAL



JUVENAL BARACCO
RODEADO DE LOS
LIBROS ESPECIALI-
ZADOS QUE HAN
RESALTADO E INVE-
STIGADO SU ESTILO Y
PROPUESTA.

Eduardo Orrego en los años ochenta. Se trata de una gran plaza que congregaría edificaciones culturales como la Biblioteca Nacional (en la actual cancha de tenis del Club Lawn Tennis), el Gran Teatro de Lima, museos, además de una zona hotelera a inicios de la Av. Arequipa. Pero los gobernantes de turno le bajaron el dedo. De este proyecto, uno de sus sueños inconclusos, guarda todavía los planos.

DETRÁS DE LOS TALLERES VERTICALES

En un par de horas saldrá a dictar clases en la Universidad Ricardo Palma, como lo hace desde 1971. Ahora que está mejor de salud, lo repite dos veces por semana. Este año se cumplieron 50 años de una de sus propuestas educativas con mayor impacto. Con solo 35 años, Baracco aplicó una metodología en las aulas peruanas en donde, a partir de un aprendizaje dialogante y colectivo (a la manera en que se trabajan en las oficinas), estudiantes de todos los años pueden reunirse asesorados por profesores con un proyecto en común e intercambiar sus conocimientos y habilidades. Esta idea se llamó Talleres Verticales y continúa hasta

la actualidad. Así, su legado, día a día, se sigue construyendo.

Por sus aulas y talleres han pasado miles de alumnos. No se cansa de la docencia, es una labor que mantiene intacta, así como la creatividad y la costumbre de coger su libreta para dibujar ideas: “Tengo un par de clientes y ando especulando qué puedo hacer. Estoy dibujando una casita en Cañete —que no sé si haré—, para mí en el campo. No sé cuánto tiempo más podré hacer esas cosas, pero mientras tanto, espero divertirme un poco”. //

LA ESCUELA DE OFICIALES DE LA FUERZA AÉREA DEL PERÚ (1981). ESTA OBRA HA SIDO ESTUDIADA EN EL LIBRO “JUVENAL BARACCO. LA MEMORIA DE LA CIUDAD, LAS FORMAS DE LA TRADICIÓN”, DE OCTAVIO MONTESTRUQUE.



ARCHIVO PERSONAL

Trayectoria reconocida

♦♦ En 2019, fue nombrado doctor honoris causa por la Universidad Ricardo Palma (URP).

♦♦ Sus proyectos (casas, complejos de viviendas, proyectos urbanísticos, edificios de oficinas, etc.) han llamado la atención de los especialistas en el mundo y se han publicado libros como “Juvenal Baracco, un universo en casa”, “The House Book”, “Time. Space. Existence”, “Entre arquitectos”, y otros.

♦♦ Este 2025, los Talleres Verticales cumplen cinco décadas de fundación, y la URP ha publicado el libro “Taller Baracco 2025”, con los trabajos realizados.

**‘Música del recuerdo
en inglés’**

70's 80's 90's

Radio
Mágica



EN LIMA 88.3 fm

Escúchanos en radiomagica.pe y  OIGO app oficial.

Síguenos en:   

♦ Arte

Retorno a la inocencia

Inspirada en un verso de una reconocida poeta chilena, la artista Inés Wiese presenta una muestra donde propone un regreso simbólico a la infancia. Una búsqueda lúdica desde la pintura, el metal y la memoria.



INÉS WIESE EN SU TALLER DE BARRANCO. ALLÁ ESTÁ RODEADA DE CUADROS DE GRAN FORMATO, ÓLEOS, PIEZAS DE METAL Y UNA MÁQUINA SOLDADORA.

POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

FOTO:
**DIEGO
MORENO**

Desde su taller en una casa ubicada frente al mar de Barranco, la artista visual Inés Wiese inicia la charla con **Somos** recordando un verso de Gabriela Mistral que la marcó: “Volver a tierras niñas”. Esa pequeña frase, breve y contundente, se convirtió en el punto de partida de su más reciente exposición, que se inaugura este sábado 17 de mayo en la galería Ginsberg + Tzu. “En el verso ella añora volver a un lugar que ha dejado,

volver a Italia”, explica Wiese. “Yo, al abstraerlo, al tomar solo esta frase, quise recoger el volver, no como un volver cronológico, sino como un volver a un estado menos contaminado del ser, más inocente, si quieres”.

Su nueva muestra surge precisamente de esa pulsión de retorno. No es un viaje literal ni una evocación melancólica, aclara, sino un intento de reconectar con una zona más auténtica del yo. “Yo creo que a través de la pintura, o sea, del ejercicio crea-

tivo, se puede volver a ser casi un niño, a volver a ese estado como de pureza en donde lo que tú creas, las imágenes que generas, vienen de tu interior con la menor influencia posible del entorno”.

Para la artista, formada en la Facultad de Artes de la Universidad Católica, la palabra ‘volver’, es decir, el verbo en infinitivo, indicaría un regreso constante en contraposición a algo que es permanente. “Entonces, ahí se genera un



LA ARTISTA NO PARTE DE UN BOCETO. ESPERO QUE LOS MISMOS TRAZOS Y LA MÚSICA GUÍEN SU INSPIRACIÓN SOBRE EL LIENZO.

INÉS ES ORFEBRE AUTO-DIDACTA Y HA ELABORADO JOYAS. SUS TÉCNICAS SUELEN SER MIXTAS, ENTRE EL TRABAJO EN METAL, CON LOS ÓLEOS Y EL PAPEL.

"Volver a tierras niñas", la exposición de la artista Inés Wiese, se inaugura hoy sábado 17 de mayo en la galería Ginsberg + Tzu (Av. Santa Cruz, Miraflores).

conflicto entre el deseo del ser, del sujeto, que quiere regresar a ese estado, y la imposibilidad de permanecer en él".

Ese conflicto se traduce en piezas que combinan pintura y escultura, metal y papel hecho a mano, en una búsqueda. Pero también hay una dimensión lúdica en su manera de crear. "Yo te hablaba de cómo cuando uno pinta puede volver a un estado como casi de chiquito, como de mayor inocencia, de mayor pureza", dice. "La muestra habla de los ciclos de la vida, habla de la vida y la

muerte como parte de un todo. Y los niños aprenden a entender las dinámicas de la vida a través del juego".

Ese juego, en su caso, también implica libertad. Su proceso creativo, explica, no parte de una idea clara ni de un plan

racional. "Nunca sé bien lo que quiero hacer. Lo que sé es como una energía que uno tiene dentro que luego puede conectar con una imagen o con un sonido en mi caso".

Wiese proviene de una larga tradición de mujeres vinculadas al arte. "Tuve la suerte espectacular de crecer en una familia así. Mi tía abuela fue pintora, la abuela por el lado paterno actuaba... Cuando yo era chica, mi mamá trabajaba en una galería", recuerda. Cuenta que, en una breve etapa de desorientación vocacional, pensó en estudiar Administración. Ya tenía todo listo, hasta que algo la hizo frenar. "Paré el carro y le dije a mi mamá: esta no soy yo". Decir que su madre la entendió sería quedarse corto. "Estaba tan contenta de que yo hubiera tomado el riesgo de entregarme al arte que me dijo: vamos a ir a comer y vamos a celebrar. //

El Comercio

PRESENTA:

PROTAGONISTAS DE LA II GUERRA MUNDIAL



200 LIBRO
CHURCHILL
—PRECIO DE LANZAMIENTO—
S/14.90
S/24.90

ENCUÉNTRALO YA EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB

Para adquirir el libro, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega tiene un costo de S/7.90; la segunda entrega tiene un costo de S/14.90; y, desde la tercera hasta la sexagésima entrega, tienen un costo de S/24.90 cada una. Stock de 2.000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 21 de abril de 2025 hasta el 31 de agosto de 2026.

♦ **Música**

PASEO POR EL MUNDO

Mar de Copas llevó por primera vez sus canciones a escenarios europeos, en un emotivo reencuentro con su público migrante. Este 2025 seguirán en gira por EE.UU. y preparan nuevas canciones en más de una década.

POR:
ÓSCAR GARCÍA

Treinta y cuatro años después de su fundación, Mar de Copas finalmente cruzó el charco. El grupo, objeto de una devoción casi mística dentro de la escena peruana, cumplió un sueño largamente postergado: tocar por primera vez en Europa. Lo hicieron en abril, en cuatro ciudades —Madrid, Barcelona, Milán y Roma—, en salas emblemáticas del circuito rockero y ante un público marcopero, compuesto en su mayoría por peruanos migrantes que los esperaban y coreaban entre lágrimas sus canciones.

“Fue una gira dura y espectacularmente feliz”, resume Manolo Barrios, guitarrista y compositor de la banda. “Estamos acostumbrados a girar por el Perú con comodidad. Pero esto fue volar, tocar, volar, tocar... shows de 24 canciones y sin una secuencia geográfica lógica. Estábamos en Italia, luego en España, después otra vez en Italia. Eso nos ha pasado factura”.

La experiencia fue exigente pero reveladora. Para Wicho García, cantante del grupo, más que una



EL GRUPO POSA EN LA SALA LA RIVIERA DE MADRID, FUNDADA EN 1958 Y CONSIDERADA UN TEMPLO DEL ROCK EN ESPAÑA.



aventura fue un viaje de trabajo: “No soy fan de los viajes, la verdad. Y terminé cantando con fiebre en los últimos dos conciertos. Pero siento que hemos abierto una puerta: la de una gira bien hecha, con profesionalismo. Y eso es clave”.

Quien gestionó gran parte de la gira fue nada menos que Raúl Romero, músico peruano radicado en Europa. Él fue quien consiguió salas emblemáticas —como La Riviera, en Madrid— y se encargó de asegurar vuelos, buenos hoteles y un trato profesional. “Sentimos que todo estaba bien hecho”, cuenta Wicho. Su colega, el bajista César Zamalloa, recuerda que lo más impactante fue la conexión emocional: “Me faltan palabras.

IG: @MARDECOPASOFICIAL



MAR DE COPAS SON MANOLO BARRIOS, PHOEBE CONDOS, TOTO LEVERONE, LUIS WICHO GARCÍA Y CÉSAR ZAMALLOA.

Concierto de bienvenida

En junio, Mar de Copas retomará su gira por escenarios de Estados Unidos. Luego de ello, la banda regresará al Perú para reencontrarse con sus fans en un show. La cita será el sábado 5 de julio en el anfiteatro del Parque de la Exposición. Las entradas ya están disponibles en www.mardecopas.pe/lima.

Era como una bola de nieve de emoción. La energía crecía. En Milán, la gente nos abrazaba con la mirada”. Barrios añade: “Me sorprendió Italia. Pensé que iba a ser más tranquilo, pero fue alucinante. Y además, el público era más popular, más parecido al de nuestros conciertos en Lima Norte. A nosotros siempre nos han dicho que somos una banda fichona, pero nada que ver: somos una banda popular”.

Aunque el tiempo fue escaso —“solo medio día libre en Roma”, apunta Manolo—, hubo momentos memorables: reencuentros familiares, caminatas relámpago por el coliseo y hasta una anécdota con la seguridad del aeropuerto, de esas que nunca faltan. Tras el éxito en Europa, Mar de Copas ya planifica una gira por Estados Unidos, prevista para la segunda mitad del año. Se barajan fechas en Miami, Nueva York, Washington, Los Ángeles, San Francisco, entre otras ciudades. “Ya le he dicho a Wicho que hay que entrenar”, bromea el guitarrista. “No con pesas, pero sí con más ensayos”.

Otro anuncio de Mar de Copas para este 2025: hay nueva música en camino. La banda ya tiene listas dos canciones nuevas, compuestas por Manolo Barrios junto a su hijo e integrante del grupo, Octavio Barrios, que esperan grabar y publicar este año. Será su primer material inédito desde el disco Seis, lanzado en 2013. “Queremos volver a sacar discos como antes —explica Wicho—, de a dos temas, como si fueran lados A y B, hasta completar un álbum”. ¿Y cómo sonarán las nuevas canciones? “A Mar de Copas, claro. Pero también serán distintas. Hay cambios de estilo, evolución. Pero lo importante es hacer buenas canciones. Letras bien escritas. Que te escuchen y digan: ‘qué paja esta letra’. Eso es lo que más cuesta, pero es lo que más vale”. //



LA BANDA EN MADRID, EN UN LOCAL LLENO CON AFORO DE 2.500 PERSONAS. MUCHOS DE ELLOS PERUANOS MIGRANTES QUE NO LOS VEÍAN HACE AÑOS.

CLAUDIA CORDOVA ZIGNAGO



• **Historias**

LOS MELLIZOS
BRAEDT, DE 29
AÑOS, INCURSIO-
NAN EN EL MUNDO
GASTRONÓMICO
CON UNA DELICIOSA
PROPUESTA CON
EL POLLO COMO
ESTRELLA. EN LA
FOTO, SU SUCU-
LENTO SANDWICH
FRIED CHICKEN.

PARA CH



*Carolina y
Stephan Braedt*

HUPARSE LOS DEDOS



*Los mellizos peruanos alistan
su primer restaurante:*

*Pollizos, un espacio que
reinventa el clásico pollito a
la brasa y suma sazón con
propuestas originales como
'fried chicken waffles'.*

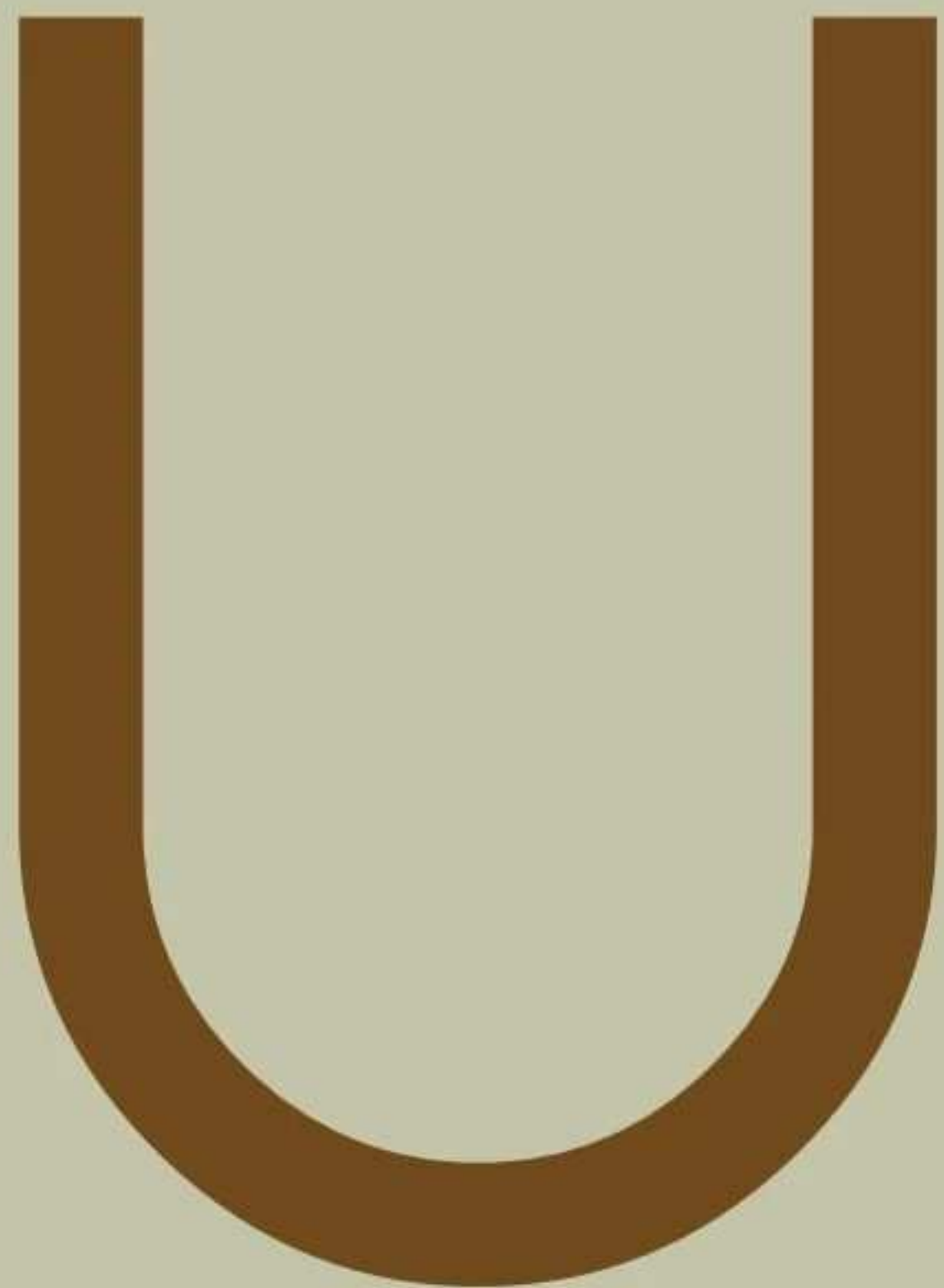
*En este nuevo capítulo de
su vida, los empresarios
confirman que la hermandad
es más fuerte que cualquier
otro lazo.*



**CELESTE
PÉREZ**

FOTO:
VÍCTOR
IDROGO

CAROLINA (@CAROLINA-BRAEDT) HA DEMOSTRADO SER UNA MÁSTER EN EL MUNDO DE LOS NEGOCIOS. ADEMÁS DE POLLIZOS, CUENTA CON SU PROPIA MARCA DE ROPA, ATTELINA.



Un restaurante de estructura Bauhaus y color granate se levanta en la cuadra ocho de General Mendiburu, en Miraflores, como el resultado de una vida compartida. Los mellizos Carolina y Stephan Braedt pronto abrirán las puertas de Pollizos, un tierno homenaje a los sabores de su niñez y pensado para equilibrar sazón, sabor y estilo.

“Siempre hemos querido hacer algo juntos. Hoy ese sueño se vuelve realidad alrededor de un plato que une familias, amigos, grupos: el pollo a la brasa. No podemos estar más felices”, dice Carolina. “Desde chiquitos nos peleábamos por quién se llevaba la pierna y quién el pecho. Al final los dos somos fans de la pierna”, complementa entre risas Stephan, durante su diálogo con **Somos**.

Con una marcha blanca que se iniciará a fines de este mes y una apertura completa que se espera para julio de este año, Pollizos se encuentra ubicado en pleno corazón de la creciente escena culinaria en Miraflores. Un restaurante que sumará a la ya efervescente oferta de cafés, cocinas internacionales y bares del cuadrante La Mar-Mendiburu, cada día más colorido.

“Los demás podrían verlo como una competencia, pero nosotros lo sentimos como una comunidad que acerca la gastronomía a más personas, algo que sin duda nos entusiasma”, afirma Carolina.

Su carta de presentación al mundo culinario es algo que han tomado muy en serio: además de su plato estrella, el pollo a la brasa, los mellizos apuestan por otros clásicos como ensaladas y sándwiches, sin dejar de lado el factor sorpresa con delicias como los ‘fried chicken waffles’ y el ‘schnitzel’ de pollo. En cada visita a Pollizos, aseguran, los comensales se llevarán alguna sorpresa.

“La carta la trabajaron Ivalú Acurio y



VÍCTOR IDROGO

Camila Unzueta, dos mujeres increíbles y talentosas. El pollo es nuestro caballito de batalla, pero también tenemos opciones saludables, platos que nos recuerdan nuestra niñez, una deliciosa mayonesa tradicional, papitas nativas crocantísimas y una carta de bebidas creada por el bartender Luis Flores, un capo en su rubro”, explica la también influencer.

UN NUEVO ‘POINT’

La fachada de Pollizos parece salida de un sueño industrial. Y es que cuando los hermanos no pudieron remodelar la casa original del terreno, decidieron ir a fondo. “Queríamos algo que nos fascinara, así que apostamos por más. Influencia alemana, cemento como protagonista, y el toque cool sin intimidar”, explica Carolina. “Toda la

parte creativa fue vista por mi hermana, y no puedo estar más orgulloso, ha sido hermoso ver cómo no solo imagina las cosas, sino que las vuelve realidad”, añade Stephan.

Consultados sobre la fórmula para mantener un negocio familiar a flote sin perder los lazos familiares, ambos apuntan al equilibrio entre confianza y comunicación. “Desde el día uno dijimos: ahora somos socios, cuando se acaba el día volvemos a ser hermanos”, señala decidida Carolina, mientras que su hermano rescata la naturalidad con que se dieron los roles en Pollizos: “Yo soy todo números, coordinación, planeación. Caro es estética, intuición, creatividad. Cuando me dijo que no iba a pintar nada e iba a quedar en cemento, confié. Y cuando le digo que la barra va a costar más, le tocó confiar a ella”, precisa.

Sobre ese último punto, los hermanos rescatan un diferencial en este espacio que esperan pronto estrenar: Pollizos es el primer restaurante limeño con techo descapotable en la barra. En las noches templadas, los comensales podrán admirar el cielo de la capital mientras brindan, celebran y disfrutan.

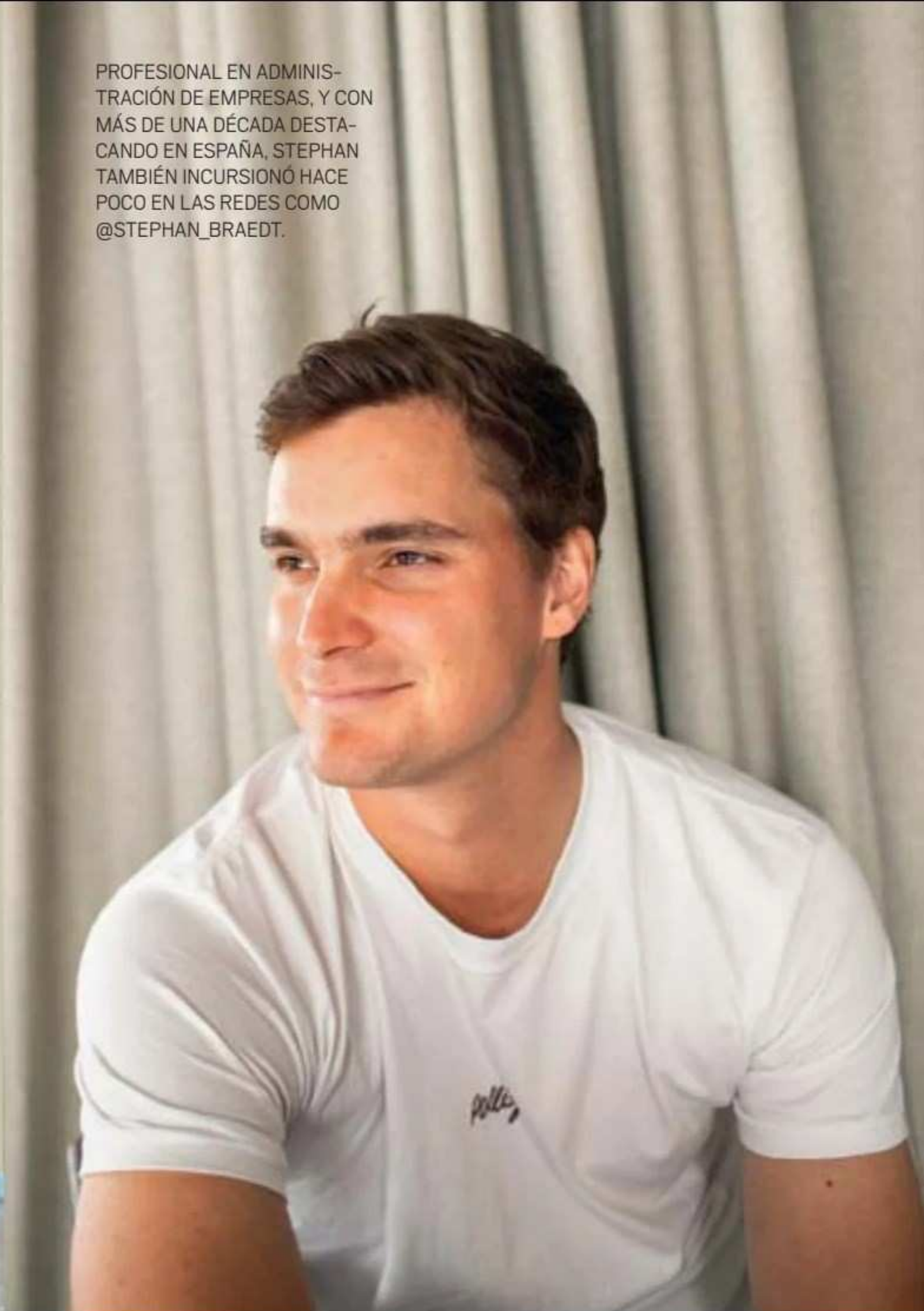
Su nombre, otro punto llamativo del restaurante, nació de una llamada de los hermanos con su madre: “Ella decía ‘¡pónganle los pollos mellizos! ¡Los pollizos!’”. Aún no

IG STEPHAN BRAEDT



AUNQUE LOS SEPARARON KILÓMETROS POR AÑOS, EN 2023 LOS MELLIZOS SE REUNIERON NUEVAMENTE EN LIMA PARA APOSTAR POR SU PROPIO NEGOCIO. ASÍ NACIÓ POLLIZOS.

PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, Y CON MÁS DE UNA DÉCADA DESTACANDO EN ESPAÑA, STEPHAN TAMBIÉN INCURSIONÓ HACE POCO EN LAS REDES COMO @STEPHAN_BRAEDT.



VÍCTOR IDROGO

“

COMPARTIR ESTO CON MI MELLIZA ES ALGO QUE ME HA DEMOSTRADO QUE JUNTOS LO PODEMOS TODO, QUE EL CIELO ES EL LÍMITE. EL PRIMER PASO ES ESTE RESTAURANTE, DESPUÉS VIENE MÁS

Stephan Braedt
ADMINISTRADOR



CAROLINA Y STEPHAN SIEMPRE HAN SIDO UNA DUPLA COMPE- NETRADA. “SI NOS CASTIGABAN, IGUAL ENCONTRÁ- BAMOS LA FORMA DE HABLARNOS, CON PAPELITOS, O DE VENTANA A VENTANA”, RE- CUERDA NOSTÁL- GICA CAROLINA.

ARCHIVO PERSONAL



UN PLUS DESTACABLE EN POLLIZOS ES EL POLLO LIBRE DE HORMONAS QUE OFRECEN, GRACIAS A UNA ALIANZA CON LA LÍNEA ARTISAN DE AVINKA. SUS PAPAS, EN TANTO, SON NATIVAS Y 100% PERUANAS.

Para satisfacer el paladar

♦♦ Pollizos iniciará marcha blanca entre fines de mayo e inicios de junio. Las puertas estarán abiertas al público en general desde julio.

♦♦ La ubicación exacta de este prometedor restaurante es General Mendiburu 874, Miraflores. Puedes seguirlos en Instagram como @pollizos.pe.

saben si lo dijo en broma o en serio, pero resultó perfecto. “Primero fue como ‘meh’, pero luego nos fascinó”, dice Carolina. “Es demasiado pegajoso”, remata Stephan. El logo, por supuesto, también cuenta una historia: un pollito con pestañas y corona para Carolina, y uno con peinado despeinado para Stephan. En Pollizos, el ‘branding’ no solo es estético, es biográfico.

SOCIEDAD EN DUPLA

Consolidar un restaurante es un sueño cumplido para los hermanos peruanos. Este proyecto ha fortalecido sus lazos y demostrado que no hay imposibles si se comparte con la dupla ideal. “Crecer puede volverse muy solitario, así que compartir esto con mi melliza es algo que me ha demostrado que juntos lo podemos todo. Me hace sentir que el cielo es el límite. Este restaurante es el primer paso, quién sabe a dónde más podemos llegar mañana”, comenta con orgullo Stephan.

“Mucha gente nos pregunta: ‘¿Como mellizos tienen algún tipo de conexión o telepatía?’ Y yo siento que sí. Él termina mis frases, yo completo eso que él está imaginando. Estamos muy conectados, no solo

crecimos juntos, nos creamos juntos en la panza. Es algo que no cambiaría por nada”, complementa Carolina.

Además de contar con dos comunidades orgullosas por el proyecto (Carolina acumula más de 352 mil seguidores en Instagram y Stephan más de 38 mil), su madre, Susanne, también les ha compartido su emoción: “Se muere por volver a Lima para disfrutar con nosotros este paso”, dice la joven empresaria.

En tanto, Stephan se toma un momento para reflexionar sobre la memoria de su padre, el empresario Walter Braedt. “Estoy seguro de que está orgulloso de sus hijos. Siento que, sobre todo a mí, me diría: ‘Papi, al fin te diste cuenta de qué es lo más importante de la vida: la familia’... Algo con lo que me identifico porque me fui durante diez años a España para trabajar en el mundo corporativo. Pero ya estoy aquí, papá, y se siente gratificante”, concluye.

Ansiosos por abrir sus puertas, los mellizos Braedt invitan a su comunidad a seguir de cerca sus novedades a través de sus redes sociales, calentando fogones para el próximo ‘hit’ de General Mendiburu. El pollo sale caliente. //

Evento

UNIÓN PARA EDUCAR

Casacor 2025 y el Centro Ann Sullivan del Perú (CASP) se unen nuevamente en beneficio de la educación especializada de niños y jóvenes con habilidades diferentes. El cóctel de recaudación de fondos será este 19 de mayo en el Puericultorio Pérez Aranibar.

POR:
DIANA GONZALES

El sueño de brindarle una educación y un trabajo digno a las personas con habilidades diferentes se renueva cada año en el Centro Ann Sullivan del Perú (CASP).

La tarea es ardua y no siempre sencilla, pues el objetivo es mejorar las vidas de miles de personas, entre niños y adultos, así como sus familias. A decir de la Dra. Liliana Mayo, fundadora y directora general, desde esta trinchera se busca “transformar la vida de las familias y personas con habilidades diferentes para que sus hijos sean independientes, productivos y felices”.

Es así que se realizan una serie de acciones dirigidas tanto a las familias (como capacitaciones y entrenamientos en casa), docentes y a los chicos y chicas a través de una enseñanza de calidad en conocimientos, apoyo en la realización de una vida con independencia a fin de que logren convertirse en miembros activos de la sociedad.

ANN SULLIVAN



DESDE SU FUNDACIÓN, EN 1979, EL CENTRO ANN SULLIVAN DEL PERÚ HA CAPACITADO Y EDUCADO A SUS ALUMNOS PARA ENCONTRAR TRABAJOS REALES.

Encuentro solidario

El cóctel de Casacor 2025 y Ann Sullivan será este lunes 19 de mayo, de 5 a 9 p.m. en el Puericultorio Pérez Aranibar (Av. del Ejército 650, Magdalena). Adquiere tus entradas al número 980 308 788 (María Ofelia Montes). Cada ticket cuesta 90 dólares. Lo recaudado beneficiará al alumnado del CASP y ayudará a construir más sueños.

GESTIONAR LOS SUEÑOS

Con el propósito de lograr sus objetivos, el Ann Sullivan organiza eventos con aliados estratégicos a lo largo del año para abrir puertas y tocar los corazones de las personas dispuestas a ayudar a los demás.

Como hace casi treinta años, Casacor y el CASP continúan uniendo fuerzas en el que será el

cóctel inaugural de este evento, un espacio ya tradicional donde se ponen bajo los reflectores lo mejor de la arquitectura, el diseño y el paisajismo en un solo lugar.

Para el Ann Sullivan, este cóctel se trata de un acto de amor colectivo y cada pieza comprada significa “llevarse a casa una pieza de diseño, sabiendo que, al hacerlo, se está sembrando esperanza en la vida de una familia”, señalan en su comunicado.

Cada entrada al evento inaugural del 19 de mayo (un día antes del inicio de la exposición oficial), así como cada objeto comprado en la Tienda Solidaria del CASP contribuirá al financiamiento de becas para estudiantes, lo que les permitirá acceder a una educación digna y especializada según sus necesidades. //

Circo beat



POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_

VALENTINA ASTUJAMÁN

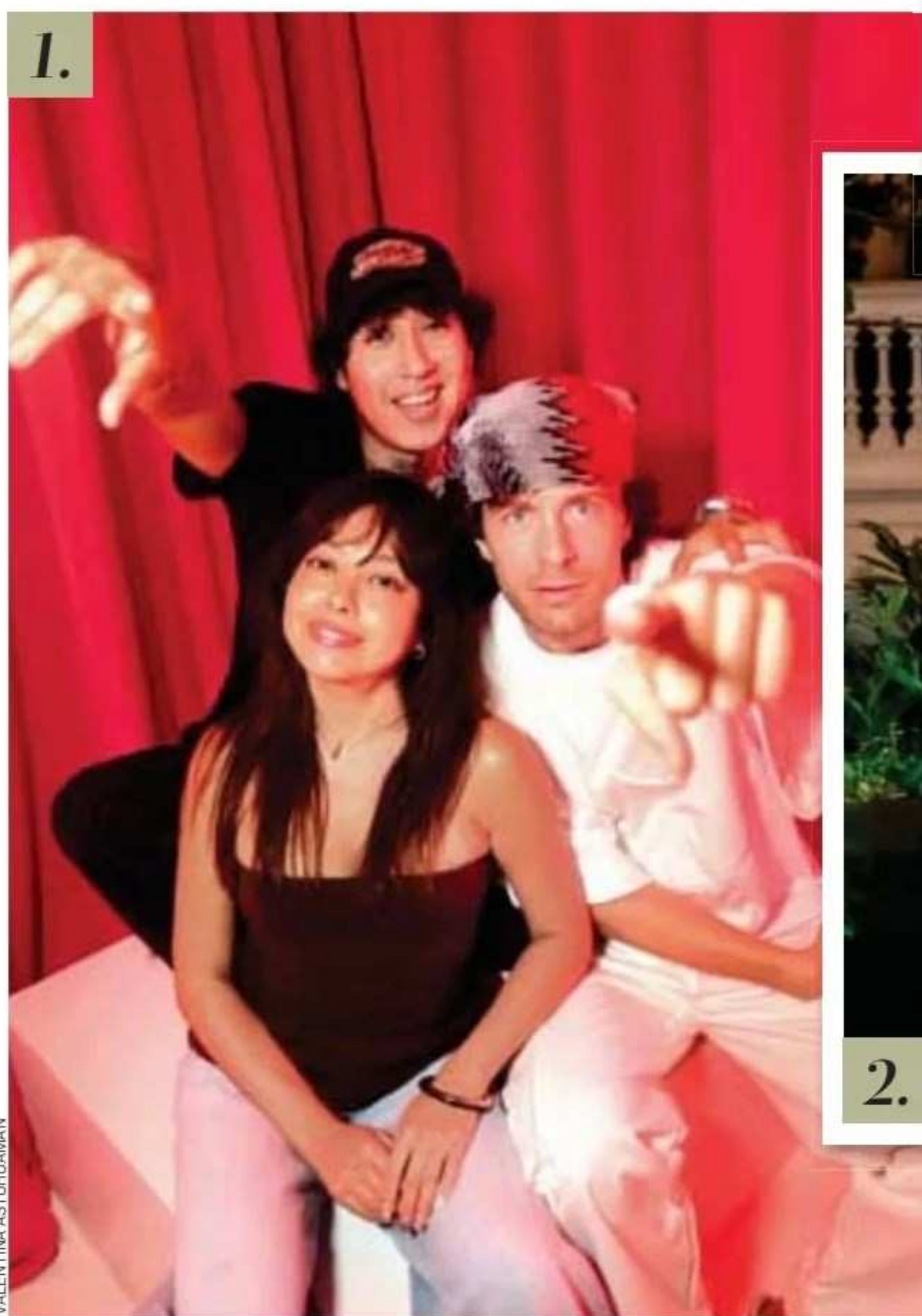


5.

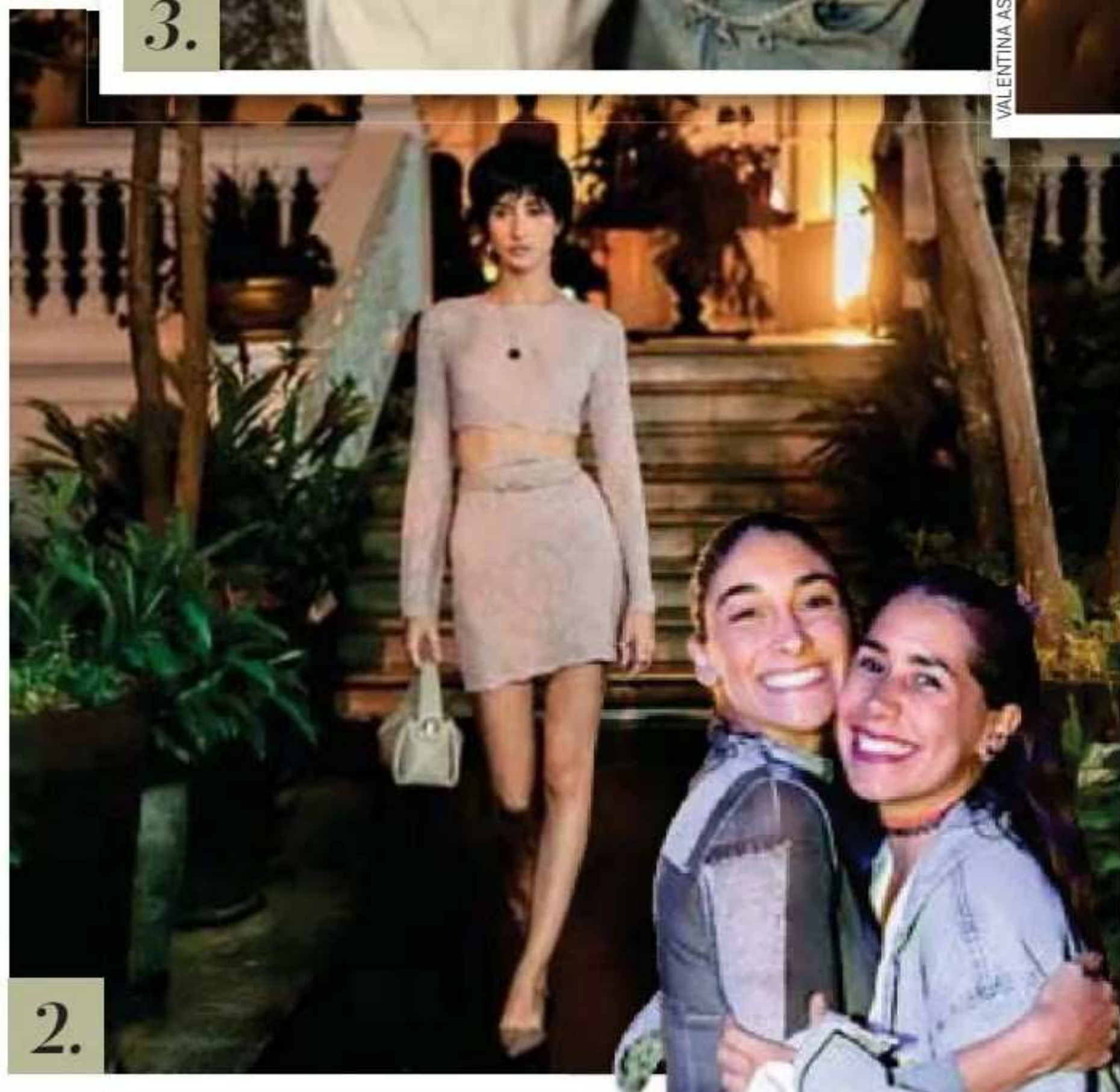


VALENTINA ASTUJAMÁN

1.



3.



2.

4.

VALENTINA ASTUJAMÁN

1/

'Cool kids'. Anthony Olazábal, Marte Díaz y Alexander Moser en la inauguración de Asu, experiencia multisensorial que une sabor, arte y ritmo en Miraflores.

2/

A pasarela. Avril Stiglich brilla en el evento Victoria Moda, que reunió a las marcas ECRU y Tous en Victoria Bar. Barranco.

3/

'Fashionistas'. Diana Condori y Ximena Román destacan en la apertura de Asu, nueva experiencia multisensorial en Miraflores.

4/

Chicas de la tele. Valentina Saba y Patricia Barreto, presentes en el debut de "AVEN", nuevo espectáculo de la compañía teatral Fuerza Bruta. Surco.



La gastronomía, moda y arte nos unen en las tardes y veladas de la capital. Conoce los eventos más destacados de los últimos días en nuestro recorrido fotográfico.



VALENTINA ASTUHUAMÁN



7.



8.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



9.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

5/

'Cheers'. Influencer Pierina Risi celebra la nueva propuesta gastronómica de Symposium, en San Isidro.

6/

Siempre juntos. Brunella Brescia y Luis Carlos Burneo lo pasan bien en el show de Fuerza Bruta, "AVEN". Surco.

7/

Creatividad a flor de piel. Elke McDonald abre las puertas de su exposición individual "Ensoñaciones entre los signos de la luz: se cierra un círculo". Británico, Miraflores.

8/

Puro amor. Carol Reali y Melissa Pérez en la cena-maridaje de la nueva propuesta gastronómica de Symposium. San Isidro.

9/

Mírala bien. Sophia Alarcón participa de la apertura de Asu, propuesta de gastronomía y arte en Miraflores.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escribenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe



11.



12.



13.



10.

14.



10/

Planazo. Ignacio de Vinatea, Mariana Paz y André Richter, juntos en el evento Victoria Moda, que reunió a las marcas ECRU y Tous en Victoria Bar. Barranco.

11/

Europa con amor. Maggy Kalonda y Elena Martín-Chico Llorente se divierten en la celebración por el Día de la Unión Europea en Lima. Huaca Huallamarca, San Isidro.

12/

De gala. Alexander Kofman, embajador de Países Bajos, da la bienvenida a la celebración por el Día de la Unión Europea en Lima en la Huaca Huallamarca. San Isidro.

13/

Salud. Andrea Mori y Joseline Rojas se dan cita en el nuevo Dark Room de Blackbirds, espacio especializado en coctelería de autor. Barranco.

14/

Tarde deco. Denisse Folkmanas, Micaela Rodrigo y Mirjana Barandiaran en el DesignSessions x Ronald Sasson, presentado por Veralima en Miraflores.

15/

Al frente. Enrique Anderson, Alonso Bedoya y Santiago M. Collas Ambrossiani en la apertura de la exposición "Ensoñaciones entre los signos de la luz: se cierra un círculo" de Elke McDonald Miraflores.

16.



17.



18.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

15.



19.



19/

Sin fronteras. Jonathan Hatwell, embajador de la UE, y su esposa, Michelle Page, saludan a los invitados durante la celebración por el Día de la Unión Europea en Lima. San Isidro.

20

20/

Dos gotas de agua. Kukuli Morante y Kamil Calmet, listos para disfrutar de "AVEN", espectáculo de Fuerza Bruta en Surco.

16/

Mentes creativas. José Rojas, Vera Velarde, Ronald Sasson y Marcel Mocshem en el DesignSessions x Ronald Sasson, presentado por Veralima en Miraflores.

17/

Noche de chicas. Patricia Uehara, Carolina García y Diana Cardozo en el nuevo Dark Room de Blackbirds, espacio especializado en coctelería de autor. Barranco.

18/

Fotogénica. Karla Flores lista para la cena maridaje de la nueva propuesta gastronómica de Symposium en San Isidro.



VALENTINA ASTUHUAMÁN



VALENTINA ASTUHUAMÁN



UNA PAREJA BAILA
EN LA MÁQUINA DEL
SABOR, UNA TERRA-
ZA MIRAFLORES
QUE AMENIZA CON
SALSA DOS VECES AL
MES. SALSA DURA Y
SALSA SENSUAL SON
LOS GÉNEROS MÁS
PEDIDOS.



Una nueva generación de DJ está haciendo bailar a Lima con música tropical antigua y vinilos originales. En nuevos locales y terrazas de la ciudad, estas fiestas —que suelen empezar con luz de día— proponen un viaje al corazón de la salsa dura, brava y sensual, con espíritu de resistencia y goce colectivo.



ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
VÍCTOR IDROGO

Tardes y noches de

salsa



DJ LALITO EN UNA FIESTA DE LA MÁQUINA DEL SABOR, JUNTO A DJ LAZY SENSUAL Y DJ CARLOS CARTY SON LOS RESIDENTES DE LA TERRAZA SALSERA.

na tarde cualquiera, en alguna fiesta de Barranco o en una terraza de Miraflores o del Centro de Lima, puede sentirse como un viaje en el tiempo. Por los parlantes no suena el omnipresente reguetón: se oyen trombones afilados y timbales venenosos en clásicos como “Lluvia”, de Eddie Santiago, o “La entrega”, del Grupo Niche. Pero lo que suena no son orquestas ni archivos en MP3: son discos de vinilo de época, puestos en marcha por DJ peruanos que quizá no peinan canas, pero pinchan como si hubieran crecido en el Nueva York salsero de los años setenta. El hecho ya no es raro: la salsa antigua —la dura, la brava, la sensual— parece vivir un renacimiento.

En rigor, la salsa nunca se fue del todo. Permaneció como un pulso subterráneo en las radios del recuerdo, en las fiestas de barrio. Pero su presencia entre las nuevas generaciones se fue diluyendo, muchas veces reducida a versiones edulcoradas o fusionadas con ritmos tropicales y electrónicos. Lo que estas nuevas fiestas proponen es algo distinto: una experiencia necesariamente vintage, anclada en un universo con fronteras claras, el de la salsa prensada en vinilo, un formato que dejó de producirse masivamente en los años 90.

Una de las fiestas que encabeza este fenómeno es Terapia, un evento salsero que se realiza todos los sábados por la tarde en Barranco. Su creador, Sebastián Galliani —conocido como DJ Rosendo Pérez— cuenta que empezó a concebir la idea en 2017, tras un viaje a Cartagena donde conoció el Centro Musical Terapia, un espacio vinculado a las raíces afrocolombianas del género musical llamado champeta. “Me pareció interesante coger ese nombre porque habla de las migraciones y de

la influencia africana en la música del mundo”, explica. La fiesta, que nació oficialmente en noviembre de 2023, es también un manifiesto: solo se pinchan discos de vinilo y la selección musical es tan rigurosa como emotiva.

Las fiestas de Terapia comienzan de día y terminan cerca de las once de la noche. No hay escenario ni orquesta: hay tornamesas, vinilos y una pista donde lo que importa es el goce compartido y seguro. “El 90% del público que asiste a Terapia son mujeres”, afirma Galliani. Y no es casual. El evento cuenta con un protocolo de convivencia que prohíbe el acoso. El público suele moverse entre los 35 y 50 años: personas que crecieron con esta música y hoy la bailan como si el tiempo no hubiera pasado. También hay jóvenes. Cualquiera está invitado a esta terapia.

SALSA DE MIS TIEMPOS

En esta parte del continente, Lima —y sobre todo el Callao— destacó siempre como polo salsero. Antes de las terrazas estaban los salsódromos, muchos de ellos míticos. En los años ochenta funcionaban El Durísimo, en la calle Washington; Los Mundialistas, cerca del hospital 2 de Mayo y administrado por el exfutbolista Chito La Torre; Huaco, en el Rímac; y La Sociedad de Cañete, en La Victoria. “Ahí tocaban Beto Villena, los Rumbané... era una movida muy interesante, a pesar de que la zona era picante, digamos. Pero bueno, en esa época todavía se podía caminar”, recuerda el historiador José Carlos Rojas, autor del libro “Qué cosa más linda”, que es una historia de la salsa en el Perú. En años posteriores, la movida continuaría en espacios como



1. EN 1982 SE ORGANIZÓ UNA GRAN MARATÓN DE SALSA, ANIMADA POR AUGUSTO FERRANDO, EN EL COLISEO AMAUTA.

2. EL KÍMBARA DE LA VICTORIA FUE UN TEMPLO DE LA SALSA POR TRES DÉCADAS. EN AÑOS RECIENTES SE MUDÓ A LINCE.

3. EL SALSÓDROMO BERTOLOTTO TUVO DOS LOCALES, UNO EN CHINCHA, Y OTRO EN EL DISTRITO DE SAN MIGUEL.

4. AÑO 2007, UNA EDICIÓN DE DESCARGA EN EL BARRIO, LA GRAN FIESTA DE SALSA EN LIMA. HOY SE REALIZA EN EL OTRORA TEATRO LEGUÍA, DE LIMA.

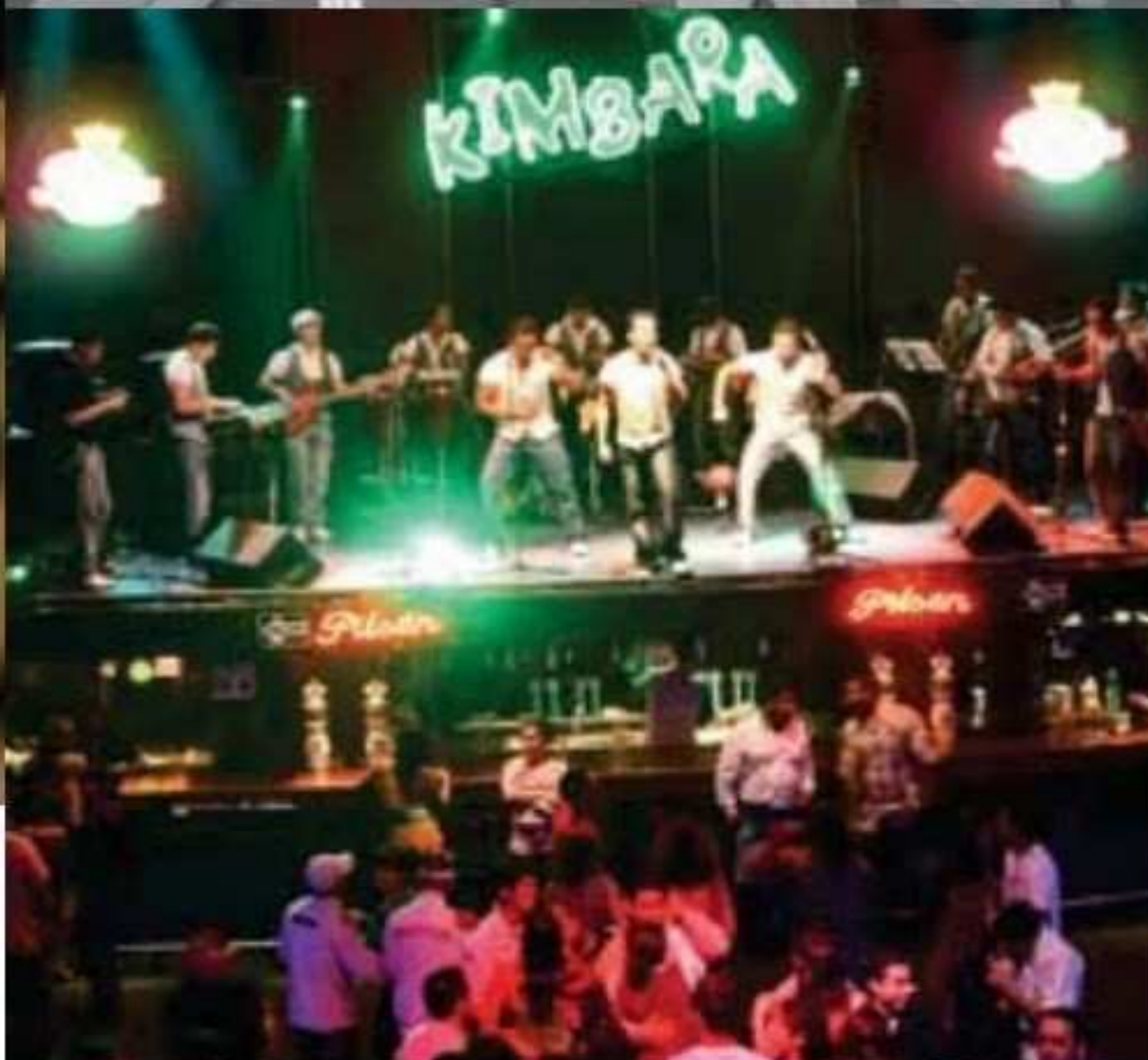
“
LIMA HA SIDO UN
GRAN CENTRO
DE ATRACCIÓN Y
CONSUMO DE LA
MÚSICA TROPICAL
CARIBEÑA. AL LIMEÑO
LE GUSTA MUCHO
ESA SONORIDAD

José Carlos Rojas
COAUTOR DEL LIBRO “QUÉ
COSA TAN LINDA”

ARCHIVO HISTÓRICO EC



1/



2/



3/



4/

IG: @BADBUNNYPR



Conejo en su salsa

♦♦ En su sexto álbum, “Debí tirar más fotos” (2025), Bad Bunny rinde homenaje al género tropical. El disco abre con “NUEVAYoL”, que samplea “Un verano en Nueva York” de El Gran Combo, reintroduciendo este clásico a una nueva generación. Otro tema destacado es “Baile inolvidable”, una salsa que fusiona arreglos tradicionales con letras melancólicas. El artista se presentará en Lima los días 30 y 31 de enero de 2026, en el Estadio Nacional.

Yael Rojas

ARCHIVO HISTÓRICO EC

RICHARD HIRANO



IG: @ITERAPIA

LA FIESTA EN TERAPIA COMIENZA A LAS 2 O 3 DE LA TARDE Y SE EXTIENDE HASTA LAS 10:30 U 11 DE LA NOCHE. ES UNA FIESTA DIURNA: "NO LA LLAMO TARDEO, PERO SÍ ES UNA CELEBRACIÓN QUE EMPIEZA CON LUZ", EXPLICA GALLIANI.

el Kímbara, el Bertoloto, el Tropical y la recordada La Máquina del Sabor.

Curiosamente, uno de los nuevos espacios que se ha sumado a este renacer lleva el mismo nombre que aquel legendario salsódromo ochentero: La Máquina del Sabor. Aunque no tiene relación con el local de los 80, la nueva Máquina gira con ritmo propio en una terraza de Miraflores (Ricardo Palma 437 Miraflores), con DJ Lalito como una de sus estrellas residentes. Ella tiene apenas 20 años, pero habla de Willie Colón y Ray Sepúlveda como si hubiera crecido en los setenta. "Me acostaba y me despertaba con salsa, siempre", recuerda. Su pasión empezó de niña, cuando encontró un vinilo viejo en casa. "Les decía CD grandes a los vinilos", cuenta. Desde entonces, no paró de coleccionar discos, investigar, aprender a pinchar, y posicionarse como una de las pocas mujeres DJ en Lima dedicadas exclusivamente a la salsa



EL DÚO CAÑO-NAZO Y MEDIO (DJ SOBREDOSIS Y DJ SHAPARRITA) AMENIZARÁN CON SALSA ESTE 31 DE MAYO EN EL BAR SUPERBA, DE SAN ISIDRO.

FRANCISCO DEZA

“
EN LA MÁQUINA DEL
SABOR EL PÚBLICO PUEDE
IR DE LOS 20 A LOS 55 AÑOS.
A VECES, SUENAN TEMAS QUE
YA NO ESTÁN EN RADIOS, PERO
SÍ EN LA MEMORIA COLECTIVA.

Lalito

DJ ESPECIALIZADA EN SALSA

dura y romántica.

Una última fiesta donde se baila salsa hasta las últimas consecuencias es Superbaile, el ciclo mensual que se realiza en el bar Superba (Petit Thouars 2884, San Isidro), comandado por DJ Sobredosis y la DJ Shaparrita. Él es Julio Pérez Luna, exintegrante de la banda Turbopótamos, formado entre guitarras eléctricas y vinilos heredados. "En el barrio se escuchaba salsa —recuerda—, y esa música, sobre todo la salsa sensual, se me fue metiendo en el cuerpo". Junto a Eliana Fry, su aliada en cabina, formaron el dúo Cañonazo y medio, un guiño a los legendarios compilatorios de Discos Fuentes y a la estatura de su compañera. Desde hace más de un año, recorren las pistas con maletas llenas de vinilos. "No sé si podemos hablar de un 'boom' en un país de 33 millones —reflexiona él—. Pero sí creo que esto está creciendo, sobre todo por una cuestión generacional... muchas canciones actuales son covers de la salsa ochentera, que a su vez eran covers de baladas. Todo calza". //

♦ **Tendencias**

TALENTO PERUANO

Karen Álvarez Seijas viajará a Nueva Orleans en julio para representarnos en Tales of the Cocktail 2025, uno de los eventos sobre coctelería más importantes del mundo. Aquí los detalles.

POR:
DIANA GONZALES OBANDO

ARCHIVO PERSONAL



LA TRUJILLANA KAREN ÁLVAREZ SEIJAS ES LA BRAND AMBASSADOR EN SUDAMÉRICA DEL RON FLOR DE CAÑA. EN 2019 FUNDÓ EL PODCAST "BARTENDERS EN MOVIMIENTO".

Cuando la bartender trujillana Karen Álvarez Seijas piensa en su logro más reciente, todavía le parece un sueño.

Después de ir en 2024 a capacitarse en el Tales of the Cocktail, un encuentro internacional con las personalidades top de la coctelería, se dijo a sí misma que debía participar con una charla donde hablase de su región. Pero no era tan fácil ser parte de este programa. Fue así que esta entusiasta gestora de la cultura coctelera averiguó todo lo necesario, estructuró una charla y postuló por la página web. Meses después llegó la sorpresiva respuesta: "Me quedé en shock. Estaba en una convención en Nicaragua cuando me llegó el correo diciendo que había pasado a la siguiente etapa. En marzo pasado tuve una entrevista y la pasé. Mi propuesta había sido escogida entre más de 400", sostiene la bartender.

Tales of the Cocktail es un importante evento global donde durante cinco días en Nueva Orleans los más importantes representantes de la industria coctelera del mundo brindan charlas y talleres. Esta organización también se encarga del Bartender Spirits Awards, concurso que premia a lo mejor de la industria.

En el conversatorio "Sudamérica en una copa: bartenders y tendencias que forjan la región", Álvarez moderará las intervenciones de los especialistas Franco Cabachi (Perú), Sorrel Moseley-Williams (Inglaterra) y Marcio Silva (Brasil). "Esta charla nació de los temas que me apasionan y quiero comunicar. Trabajé desde un profundo deseo de visibilizar la riqueza de la coctelería en Sudamérica", comenta Karen sobre la creciente importancia de la región ante los ojos del mundo, gracias a la calidad y variedad de sus insumos, así como al profesionalismo y el reconocimiento en importantes

premios, como los 50 Best Bars. Compartir con colegas este 22 de julio en Nueva Orleans es para ella un hito y un paso más para el Perú en la conquista de la coctelería mundial. //

Panel de lujo

La charla que se llevará a cabo en Nueva Orleans el 22 de julio se denomina "Sudamérica en una copa: bartenders y tendencias". Participarán Franco Cabachi (Perú), Sorrel Moseley-Williams (Inglaterra) y Marcio Silva (Brasil) en la mesa que comentará y moderará Karen Álvarez.

♦ **En portada**

AFP



AP



MILES DE CREYENTES SE REUNIERON LA NOCHE DEL ÚLTIMO DOMINGO EN TORNO A LA CATEDRAL DE CHICLAYO PARA AGRADECER POR LA DESIGNACIÓN DE ROBERT PREVOST COMO EL NUEVO PONTÍFICE.



UN ACTO DE FE

El nombramiento de León XIV ha impactado directamente en el fervor de los peruanos. Desde misas al aire libre hasta rutas que recorren su historia, el país redescubre su espíritu católico entre estampitas, oraciones y una devoción que combina orgullo patrio con renovada esperanza.



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**



POR:
**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**

D

esde el jueves 8 de mayo, el Perú tiene un cable directo con Dios. Es lo que sienten miles de fieles tras la elección de Robert Prevost como jefe supremo de la Iglesia católica, un papa de corazón chiclayano, alma agustina y DNI peruano. Quienes lo conocieron celebraron la noticia con un estallido de felicidad. Y quienes no, pues ya lo hacen con la cobertura de medios locales e internacionales, y la información que ha circulado estos días en redes sociales (incluyendo memes y videos generados por la IA). Hoy se siente un aire renovado y esperanzador, especialmente en un país donde las dificultades y las noticias que vemos diariamente suelen poner a prueba la fe de todos.

Los primeros gestos de León XIV hablan de alguien que tiene al Perú muy presente. En su aparición en el balcón de la Basílica de San Pedro, luciendo vestimentas tradicionales y pronunciando un discurso en italiano y español, el papa se refirió a su “querida diócesis de Chiclayo”, donde trabajó a lo largo de una década. Además, fue obispo de dicha ciudad. En total, pasó aproximadamente 20 años en el Perú, entre Chulucanas (1985-1986), Trujillo (1988-1999) y Chiclayo (2014-2023).

Tres días después de esa aparición pública, cuando le tocó su primer encuentro con la prensa, el papa afirmó que pronto tendremos noticias tuyas, abriendo la posibilidad de que regrese a nuestro país en una gira que aún está por confirmar. Y, a mediados de esta semana, bromeó diciendo que el Perú tiene ahora 4.001 variedades de papa. Una más de la cifra oficial, si lo contamos a él.

Esto ha despertado una gran ilusión entre los católicos peruanos, quienes organizan oraciones, misas y eventos en redes sociales para seguir las actividades del papa, que mañana recibirá el anillo del pescador, símbolo de su autoridad como líder de la Iglesia. El domingo

LA ORDEN DE SAN AGUSTÍN LLEGÓ AL PERÚ HACE MEDIO MILENIO. EN LA IMAGEN VEMOS A LOS SACERDOTES AGUSTINOS FR. ALEXANDER LAM Y FR. HERNANIS DÍAZ, QUIENES COMPARTIERON DISTINTOS MOMENTOS CON ROBERT PREVOST.



FOTOS: GIANCARLO SHIBAYAMA



EL PADRE JUAN BYTTON, VOCERO DEL ARZOBISPADO DE LIMA, CUENTA QUE HAY UNA MAYOR PARTICIPACIÓN DE FIELES EN MISAS Y ACTIVIDADES PASTORALES, A RAÍZ DE LA ELECCIÓN DEL PAPA NACIONALIZADO PERUANO.



pasado se llevó a cabo una multitudinaria misa al aire libre en Chiclayo, y se espera que este tipo de manifestaciones se repitan los próximos días en esta y otras ciudades del Perú.

“En una primera mirada es sumamente bonito cómo la elección de un papa —que ha desarrollado su ministerio misionero en el Perú—, abre una posibilidad de despertar la fe y de hacer que se reencontre con su raíz devocional”, sostiene el teólogo y docente del Departamento de Teología PUCP, Rolando Iberico. “El papa León XIV nos va a poner sobre la mesa algunos temas que ya adelantó, como la paz y la construcción de puentes; sobre todo, pensando en el país que está tan dividido en términos políticos. Es una invitación a vivir un catolicismo fuerte, intenso, pero también comprometido con la realidad”. Iberico comenta que este renovado fervor, según propone León XIV, debe ir en conexión con la vida de piedad, la vida sacramental y la vida práctica. “No solamente en la Iglesia, sino en las calles”.

Este desafío será palpable para los

La sazón de León XIV en el Vaticano

JOEL ALONZO



FRITO CHICLAYANO

Ha sido el plato más divulgado de la semana. Se trata del frito chiclayano, el potaje que Robert Prevost solía desayunar los domingos en el restaurante Trébol, como un chiclayano más, era uno de sus favoritos. También iba al restaurante Las Américas.

ALFONSO MENDOCILLA



CABRITO A LA CHICLAYANA

Con loche, yucas y frejoles: así se sirve el contundente cabrito a la chiclayana. Además de los restaurantes mencionados, el obispo de Chiclayo visitaba el Mercado Central cuando el hambre apremiaba. En una ruta gastronómica, el operador turístico Alfonso Mendocilla, pide rescatar también "el espesado, la tortilla de raya y la batea en sarza, casi en extinción".

MARCELA PAREJA NIETO



LAS PERAS QUE MARAVILLARON AL PAPA

Lilly Seminario, de la cafetería Delise, es la responsable del postre favorito del papa: "En Pimentel ya lo llaman el pie del papa", nos comenta Seminario. Lo preparó especialmente para él cuando era obispo, con "una receta familiar que proviene de Fantina, la suegra de mi hermana".



católicos con el paso del tiempo. Por lo pronto, creyentes y entusiastas están aprovechando esta misma emoción para tomar las calles tanto con acciones religiosas, como con la mirada emprendedora bien peruana. Ya se puede encontrar el más exclusivo 'merchandising' (polos, estampitas, vinchas) con el rostro y el corazón de Robert Prevost en las calles y mercados de Lima.

PRIMAVERA EN LA IGLESIA

La orden de San Agustín, de la cual forma parte Robert Prevost, llegó a nuestro país en 1547. Por estos días, está conformada por cerca de 60 sacerdotes agustinos que se sienten orgullosos no solo porque uno de los suyos ha sido elegido como jefe supremo de la Iglesia, sino porque además es el primer pontífice de la historia en pertenecer a su hermandad. "Al principio, no lo podíamos creer. Yo justo estaba haciendo una visita a Chiclayo, nos reunimos todos y cuando escuchamos su nombre hubo silencio. Luego, todo fue algarabía", nos cuenta fr. Hernanis Diaz, prior provincial de la orden agustina en Lima.

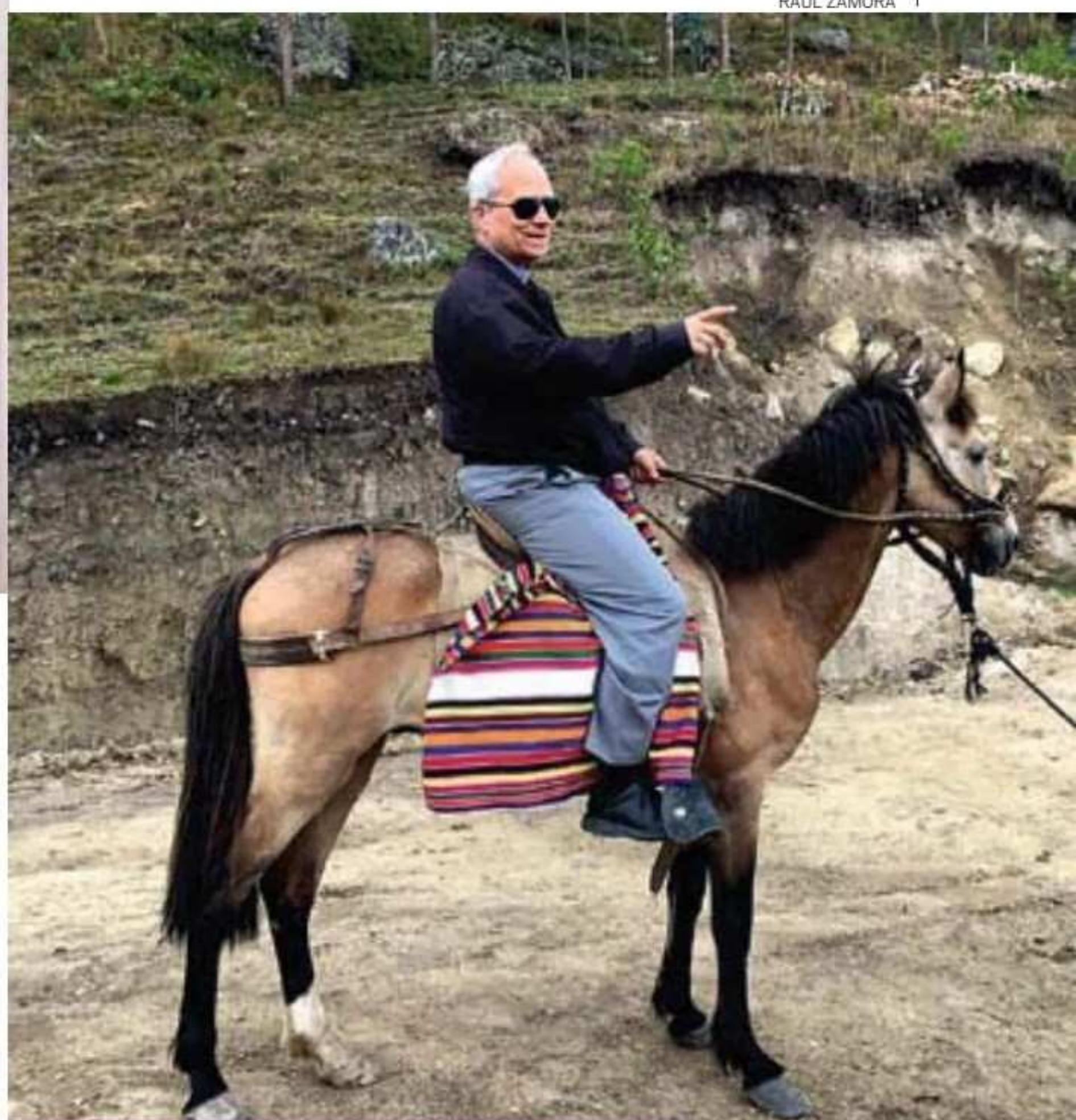
Para el padre Hernanis, esta elección representa un nuevo punto de partida para reconectar con la comunidad católica. "La cantidad



LOS EMPRENDEDORES DE GAMARRA Y EL NEGOCIO DE LA FE. POLOS CON DISTINTOS ESTAMPADOS ALUSIVOS AL NUEVO PONTÍFICE SE VENDEN EN EL EMPORIO COMERCIAL COMO PAN CALIENTE.

ROBERT PREVOST EN UNA IMAGEN QUE SE HA VUELTO VIRAL, MONTANDO A CABALLO EN LAS SERRANÍAS DEL NORTE PERUANO, DONDE INICIÓ SU LABOR COMO MISIONERO.

RAÚL ZAMORA



de fieles que hubo en la misa en Chiclayo fue impresionante. La plaza se desbordaba. Hoy estamos viviendo una especie de primavera en la Iglesia peruana, un resurgimiento”, explica el sacerdote. También cree que la vida y obra de Prevost, a quien conoció de cerca, puede originar que más personas sientan el llamado de seguir el camino pastoral. “Que un hombre deje su patria para venir a trabajar como misionero a Chulucanas, es realmente inspirador. El espíritu santo lo ha guiado de esa manera, así como nos guía a cada uno de nosotros”, comenta.

El fr. Alexander Lam, representante para América Latina de la Orden de San Agustín en el Vaticano, resalta el sentimiento patriótico que ha generado esta noticia. “Si bien lo reclaman como norteamericano porque ha nacido ahí, su vida religiosa, su vida misionera, la ha ejercido aquí en el Perú. Entonces, él efectivamente se siente peruano”, afirma Lam. “Optó por hablar en español desde el balcón de San Pedro, rompiendo el protocolo. Todo esto, definitivamente, genera una bocanada de aire fresco en la Iglesia peruana y permite renovar nuestra fe, porque nos terminamos identificando con alguien que ha trabajado en nuestros pueblos, en los problemas que enfrentamos”, añade.

“
EL PAPA LEÓN PONE SOBRE
LA MESA ALGUNOS TEMAS
QUE YA ADELANTÓ, COMO
LA PAZ Y LA CONSTRUCCIÓN
DE PUENTES, SOBRE TODO,
PENSANDO EN EL PAÍS

Rolando Iberico
TEÓLOGO



Este impacto mediático se ha manifestado a través de una mayor participación en misas, conversatorios y actividades pastorales, nos dice el padre Juan Bytton, asesor de sinodalidad del Arzobispado de Lima. “La elección de Roberto, como lo llamaba, ha sido celebrada como una clasificación al Mundial. Yo acabo de venir de Roma, pero mi primera impresión es que los fieles han respondido con alegría. El Perú es muy católico, muy creyente, y eso se ha visto reflejado”, analiza Bytton, quien además administra la iglesia de San Pedro en el centro de Lima. “Sin duda, creo que este pontificado es una bendición para el Perú dentro de toda la situación tan compleja que estamos viviendo. Estoy seguro de que cada vez más personas se irán sumando a esta nueva ola de fe”, concluye el sacerdote jesuita.

MÁS ALLÁ DE LA FE

El viernes 9 de mayo, al día siguiente del histórico anuncio, llegaron a Chiclayo por lo menos 30 medios internacionales. Hacia el fin de semana, delegaciones de periodistas europeos, norteamericanos, sudamericanos y

asiáticos (la Municipalidad Provincial de Chiclayo calcula unos 200 periodistas), ya estaba informando de la fe norteña y probando sus bondadosos potajes —como el frito del papa, el cabrito a la chiclayana, el cebiche o el arroz con pato—, a todos los hogares del mundo. “El turismo en Chiclayo y el norte del Perú debe aprovechar la atención mundial generada por la elección del papa León XIV, especialmente si este tiene vínculos con la región”, comenta Ricardo Acosta, presidente de la Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo (Apavit). “La noticia —nos dice— ha sido recibida con entusiasmo en el rubro, ya que se espera un impulso en el turismo religioso y un mayor interés por conocer los lugares vinculados a su vida. Se están reforzando servicios, paquetes turísticos y promociones para aprovechar esta oportunidad”.

Si bien Lambayeque ya es un destino religioso por su fervor hacia la Santísima Cruz de Motupe, el Divino Niño del Milagro Eucarístico (Eten), el Santuario Nuestra Señora de la Paz (Chiclayo) o el Nazareno Cautivo (Monsefú), se proyecta que este irá en aumento por el



EN SU PRIMERA APARICIÓN PÚBLICA, EL PAPA LEÓN XIV LUCIÓ UNA VESTIMENTA TRADICIONAL, PROPIA DE LA ORDEN DE SAN AGUSTÍN.

LEÓN XIV VISITÓ LA TUMBA DE FRANCISCO EN SU PRIMERA SALIDA COMO PAPA. UN GESTO QUE HABLA DE LA CERCANÍA QUE SIEMPRE HUBO ENTRE AMBOS.



FOTOS: GETTY IMAGES



GERARDO FERRARA

Analista e
historiador italiano

Espíritu latinoamericano

♦♦ Creo que el papa León XIV está continuando un cambio que el papa Francisco empezó, un cambio no tanto en la doctrina de la Iglesia, porque sabemos que la Iglesia siempre va a ser la misma, pero pueden cambiar algunos puntos de vista, sobre todo pastorales. Puede haber mayor cercanía a los laicos y mayor apertura hacia mujeres, los pobres, y las personas que en algún momento han sido vistas como más alejadas de la Iglesia católica tradicional: la gente divorciada o los homosexuales.

En este caso, creo que habrá una continuidad en lo que el papa Francisco llamó una cercanía a las periferias del mundo y no solamente existenciales, sino también geográficas, aquella gente que estaba marcada como alejada de un centro oficial. Pero ya no es un acercamiento a las periferias, sino a la creación de un multacentrismo. El papa Francisco sostuvo en los últimos años que tiene que haber muchos centros en el mundo, en política, en espiritualidad, en economía. Todos los países son importantes, no solamente los de Europa o el propio Estados Unidos. //

renovado interés de turistas locales, nacionales e internacionales por recorrer los mismos caminos pisados por Robert Prevost durante sus misiones y en el quehacer diario en Chiclayo. Será necesario “utilizar medios y redes sociales para posicionar a Chiclayo como un destino espiritual relevante”, agrega Acosta.

De hecho, la Municipalidad ya se puso las pilas. El subgerente de Turismo y Cultura, David Cárdenas, cuenta que la prensa está muy pendiente y solicitando cuál será el recorrido o la ruta del papa. Esta, nos comenta, tendrá puntos claves como la parroquia, la Diócesis de Chiclayo y la Catedral dentro de la zona monumental, pues su labor pastoral y vida diaria la transitaba por aquí. “También están los puntos donde comía. No comía todos los días en un restaurante, pero sí tenía lugares que están cerca del parque principal, como el Mercado Central, restaurantes o cafeterías”, agrega Cárdenas. Incluyendo el tradicional restaurante Trébol que se hizo viral cuando el mozo contó que Prevost “no dejaba propinas, pero sí muchas bendiciones”, y Las Américas, muy cerca entre los dos.

“Tenemos distritos como Monsefú que tiene la Iglesia de San Pedro donde está el Santo Nazareno Cautivo. Aquí hizo reforzamiento de la fe y misas. También en Ciudad

ROBERT PREVOST ATENDIÓ A LA PRENSA PERUANA E INTERNACIONAL EN EL VATICANO. ENTRE OTRAS COSAS, DIJO QUE PRONTO TENDREMOS NOTICIAS DE ÉL.



“
SE ESPERA UN IMPULSO
EN EL TURISMO
RELIGIOSO Y UN
MAYOR INTERÉS POR
CONOCER LOS LUGARES
VINCULADOS A SU VIDA

Ricardo Acosta
OPERADOR TURÍSTICO

Una ruta religiosa por cuatro regiones



CATEDRAL DE CHICLAYO

La mañana del jueves 8 de mayo, las campanas de la Catedral de Chiclayo replicaron más fuerte que nunca para anunciar que su obispo entre 2015 y 2023, Robert Prevost, había sido elegido como el nuevo papa León XIV tras el cónclave.

SEMINARIO SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO

En el Seminario Santo Toribio de Mogrovejo de la Diócesis de Chiclayo, en la región Lambayeque, los seminaristas vivieron la algarabía al enterarse en vivo de que su guía espiritual y antiguo rector, Prevost, era el nuevo papa.



JESÚS NAZARENO CAUTIVO

En el distrito de Monsefú, el ahora papa León XIV llegó a realizar misas y promocionar la fe en honor a Jesús Nazareno Cautivo, cuya fiesta es el 14 de setiembre, el día del cumpleaños de Prevost.



PARROQUIA NUESTRA SEÑORA DE MONTSERRAT, DE TRUJILLO

Como parte de su misión religiosa, durante su estancia en Trujillo, Prevost trabajó junto a la comunidad logrando fundar al menos dos parroquias, entre ellas Nuestra Señora de Montserrat, de la que fue su primer párroco.



GETTY IMAGES



Eten, en la Iglesia Santa María Magdalena, donde ha promovido el milagro del Divino Niño”. Esto en la parte de playas. En el distrito de Pacora, en la zona este, a raíz del ciclón Yacu y el fenómeno de El Niño, Prevost atendió a esta población vulnerable, así como en el distrito de Illimo donde apoyó bastante en la reconstrucción, por lo que serían parte de una ruta más profunda para un turismo religioso integral a su labor social. Según Cárdenas, la municipalidad ya se estaría organizando para las capacitaciones a los guías y operadores turísticos con la ruta del papa.

Como sus colegas, Alfonso Mendocilla, de la agencia de viajes Moche Tours Chiclayo, está muy entusiasmado con todos los cambios y proyecciones acerca de la mirada sobre el turismo que tendrá su región. Según su experiencia, si bien la región ya cuenta con una imagen de destino religioso, arqueológico y gastronómico, considera que la ruta del papa debe considerar a su vez atractivos como las pirámides de Túcume o Sipán. De esta manera, se puede entregar al turista una oferta muy variada, rica y atractiva. Dios tiró una moneda al aire y cayó sobre el Perú. A partir de ahora, el mundo tiene un motivo más para voltear a vernos. //



CRUZ DE MOTUPE

Fue devoto de la Santísima Cruz de Motupe, la que es una de las fiestas religiosas más multitudinarias de Lambayeque y del Perú. El Mincetur anunció a su vez la ruta turística de León XIV en donde incluye el Santuario de la Cruz de Motupe.



DIVINO NIÑO

En el distrito de Eten, el Divino Niño hace milagros. Uno de ellos está camino a ser reconocido con el impulso del líder de la Iglesia católica. En 2019, Prevost comenzó el proceso para lograr reconocer oficialmente el milagro del Divino Niño.

CONVENTO SANTO TOMÁS DE VILLANUEVA

Este convento agustino de Santo Tomás de Villanueva, en Trujillo, acogió a León XIV entre los años 1988 y 1998. En la imagen, detalle de los objetos personales que aún conservan.



CALLAO

En 2020, fue nombrado por el papa Francisco administrador apostólico de la Diócesis del Callao. Esta labor la compartía viajando entre el Callao y Chiclayo durante un año.

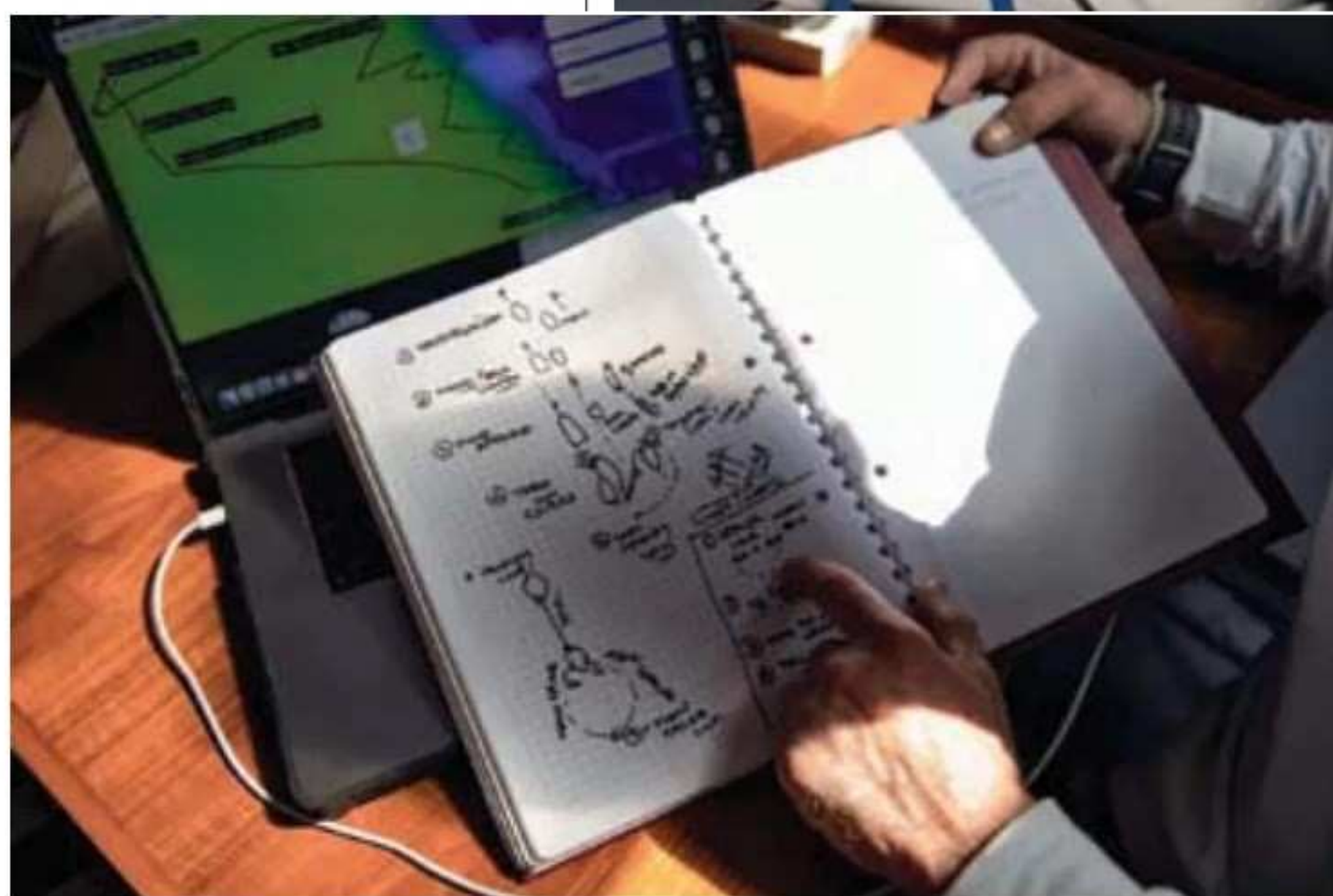


CHULUCANAS

Piura fue otro destino importante en la misión pastoral de Prevost durante los años que pasó en el Perú. A este rincón de mangos y limones llegó en 1985. Junto a la Diócesis de Chulucanas, ayudó a los damnificados de las lluvias y desastres naturales.

VIENTO EN POPA

Desde La Punta, en el Callao, dos travesías partieron para cruzar la inmensidad del océano: la del velerista peruano Alec Hughes y las remeras británicas Miriam Payne y Jess Rowe. ¿Cómo planean sobrevivir más de seis meses en altamar? Estas son sus historias.



PARA REALIZAR ESTE VIAJE, ALEC CUENTA CON UN RADAR NÁUTICO, COMUNICADORES PORTÁTILES SATELITALES Y UN COMPÁS O BRÚJULA EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO.

LAS REMERAS BRITÁNICAS MIRIAM PAYNE Y JESS ROWE ANTES DE ZARPAPOR LA RUTA QUE LAS LLEVARÁ DESDE EL CALLAO HASTA SÍDNEY.



EL PERUANO ALEC HUGHES A BORDO DE SU VELERO EN LA PUNTA. PUDO HACER REALIDAD ESTA TRAVESÍA GRACIAS AL APOYO DE EMPRESAS PRIVADAS COMO INKATERRA.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTOS:
JOEL ALONZO

Mientras usted lee estas líneas, Alec Hughes se encuentra surcando el Pacífico a bordo de su velero Manu, en algún punto entre el Perú y la Polinesia, más allá de nuestras 200 millas. El 7 de mayo último, Alec zarpó con su embarcación del Yatch Club de La Punta con el objetivo de dar la vuelta al mundo, impulsado por los vientos alisios y un sueño tan grande como el océano: rescatar la milenaria tradición de navegar por los mares, tal y como lo hacían los habitantes del Perú prehispánico.

No es la primera vez que se embarca en una travesía de este tipo. Sucede que Alec proviene de una familia de espíritu aventurero: su abuelo fue el primer uruguayo en cruzar el Atlántico. Años más tarde, junto a su padre formó parte de la tripulación del velero Sealestial, que dio la vuelta al mundo entre los años 1990 y 2000. “Me interesa promover la cultura marítima peruana, que comenzó hace unos 1.500 años mediante la navegación en balsillas a vela. Probablemente, esta es la forma más antigua de navegación que se ha registrado en América”, nos dice el navegante peruano, quien vendió su auto y sacó sus ahorros de la AFP para poder emprender este viaje.

Nosotros lo encontramos frente al mar chalaco justo un día antes de zarpar. “Siempre hay alguna cosa de última hora que falta ajustar, es como si nunca terminaras de estar listo”, nos dice al interior de su velero, que durante casi un año no solo será su hogar, sino también su refugio ante los caprichos del océano. “Cuando estás en altamar es complejo, porque el viento cambia de un momento a otro. Tienes que ajustar velas, hacer turnos para dormir y despertarte. Hay que hacer guardia cada cuatro horas. En este viaje me acompaña un biólogo de Pacific Adventures”, explica.

Con esta segunda expedición busca recopilar



JOEL ALONZO

ALEC EN EL INTERIOR DE SU EMBARCACIÓN, QUE SERÁ SU HOGAR DURANTE 10 MESES, EL TIEMPO APROXIMADO DE SU EXPEDICIÓN.

evidencia histórica de los notables viajes marítimos del Inca Túpac Yupanqui a las lejanas islas del Océano Pacífico. Una travesía que, según se sabe, involucró una flota de 120 balsas de madera, cada una tripulada por hasta 2.000 hombres. Toda esta información, Hughes la publicó el 2022 en el libro “Atando cabos”, y ahora espera producir un documental con el nuevo material que registre. “El mar es la red social más grande del mundo. Los primeros contactos entre personas se lograron gracias a la navegación marítima”, concluye.

UN MUNDO POR NAVEGAR

El pasado 20 de abril, mientras se preparaba para partir, Alec Hughes rescató a las remeras británicas Miriam Payne (25) y Jess Rowe (28), quienes habían comenzado su intento de batir récords para convertirse en el primer equipo femenino y la primera pareja en remar todo el Pacífico, recorriendo 8.000 millas sin parar. El equipo tuvo que detenerse a poco más de 300 millas náuticas y regresar, luego de que su timón sufriera daños durante una tormenta. Felizmente, todavía tienen tiempo en la ventana meteorológica para hacerlo de forma segura.

Ambas convirtieron el Yatch Club de La Punta en su centro de operaciones. Tras varios días de reparaciones y pruebas, pudieron dejar nuevamente en óptimas condiciones a Velocity, su embarcación. Asumieron este desafío con el fin de recaudar fondos para Outward Bound Trust, una organización benéfica del Reino Unido que promueve habilidades en los niños y adolescentes a través de la aventura.

“Hemos pasado dos años preparándonos, consiguiendo patrocinadores y ha-

LA MAYORÍA DE LOS VÍVERES QUE LLEVA A BORDO SON CONSERVAS Y ALIMENTOS NO PERECIBLES. TAMBIÉN TIENE UNA MÁQUINA DESALINIZADORA PARA TRATAR EL AGUA DEL MAR.



BRITISH EMBASSY LIMA

ciendo cursos de navegación y primeros auxilios, pero también de electrónica e hidráulica para aprender todo de nuestro barco, antes de enviarlo al Perú desde el Reino Unido”, nos dice Miriam. En la inmensidad del océano, un velero peruano se convirtió en faro. “En nuestro primer intento no nos fue bien, pero fuimos muy afortunadas de que Alec nos recogiera. Nuestro barco estaba a la deriva, tuvieron que pasar ocho días para que nos pudiesen remolcar. Reorganizarnos ha sido una locura, pero estamos felices de poder volver al océano”, complementa Jess, horas antes de partir.

Dos travesías distintas, pero que tienen el mismo punto de partida: La Punta y sus historias de navegantes que salieron a conquistar los mares. //

Un mar de aventuras

♦♦ Un trío de hermanos escoceses zarparon el 12 de abril rumbo a Sídney desde Lima con el desafío de cruzar a remo el océano Pacífico y recaudar más de un millón de dólares para proyectos de agua potable en Madagascar. La tripulación conformada por Ewan, Jamie y Lachlan MacLean recorrerá más de 16 mil kilómetros en cinco meses.

Astrología



Aries

Atrévete a soltar el control. Cambios sorprendentes redefinen tu camino. Confía en tu instinto y fluye con libertad.



Tauro

Esta semana algo se rompe para revelarte una verdad. Aunque sacuda, libera. Deja caer lo que ya no sostiene.



Géminis

Tras la confusión, llega la claridad. Confía en tu visión, inspírate y renueva tu fe en lo que sueñas.



Cáncer

Revelaciones salen a la luz. Es momento de despertar, soltar culpas y tomar decisiones con conciencia y verdad.



Leo

Esta semana cuida lo que callas y lo que otros ocultan. La verdad pide salir. Actúa con estrategia, no con impulsividad.



Virgo

Se abre una nueva posibilidad, pero necesitas visión y coraje para elegir. El mundo espera, pero la decisión es tuya para concretar tus sueños.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Sorpresas y retos

Hoy, 17 de mayo, sentiremos una energía de cambio inesperado. Podremos ver cómo otros revelan nuevas facetas de sí mismos o sentiremos un sacudón interno que nos llevará a cuestionar nuestra identidad. No es un buen momento para tomar decisiones financieras, ya que todo puede sentirse inestable. Ese mismo día, Mercurio forma un aspecto tenso con Marte, lo que puede traducirse en discusiones, impulsividad o palabras dichas sin filtro. Es un día de sorpresas, pero también nos ayudará a despertar.

Para el 20 habrá más estabilidad en comparación con los días anteriores y las cosas que cambiaron. Se presenta el clima idóneo para tomar decisiones con madurez y construir desde lo que quedó en pie. Por la tarde, el Sol entra en Géminis, iniciando una etapa más liviana, mental y comunicativa.

Hacia el día la energía favorece la conexión con ideas creativas, intuiciones o sueños que ahora podemos empezar a materializar. Es una fecha perfecta para imaginar y proyectarnos con los pies en la tierra. //



EL ACLAMADO MÚSICO PERUANO TONY SUCCAR NACIÓ UN 18 DE MAYO DE 1986 EN LIMA. CUMPLE 39 AÑOS.



Libra

Esta semana escucha tu intuición y cuida tanto tus emociones como las de otros. La sensibilidad será tu mayor fortaleza si sabes contenerla.



Escorpio

Enfócate en perfeccionar tu talento. La constancia dará frutos. Es tiempo de construir con paciencia lo que sueñas a largo plazo.



Sagitario

Estás cansado, pero cerca de lograrlo. Resiste con sabiduría, protege lo ganado y no bajes la guardia justo ahora.



Capricornio

Celebra los pequeños logros, rodeáte de quienes te hacen bien. La alegría compartida sana más de lo que imaginas.



Acuario

Pueden surgir miedos a la pérdida o al rechazo. No te aísles. Hay ayuda disponible si te abres a pedirla.



Piscis

Avanza con pasión y determinación, siempre cuidando la impulsividad. Es tiempo de moverte, atreverte y perseguir lo que te motiva.

Test de Proust

“Mi mayor logro ha sido sobrepasar mis miedos”

La actriz peruana forma parte de la divertida comedia “Desnudos”, que está en cartelera de miércoles a domingo en el teatro Marsano.

Virna Flores



¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Me gusta mucho organizar mis cosas y limpiar mientras escucho audiolibros.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Saber que los míos se encuentran bien con salud, y alcanzando sueños y metas, me llena de felicidad. Si se trata de un hecho concreto, me daría muchísima felicidad un viaje a un lugar hermoso con toda mi familia

¿Cuál es el rasgo que más te define?

La responsabilidad.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

La impaciencia y la ansiedad.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

No ser autónoma e independiente.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Me gusta hacer voces extrañas.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La falta de educación.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Lo que Dios quiera”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Sobrepasar mis propios miedos y limitaciones son mis logros constantes.

¿En qué ocasiones mientes?

Solo si lo creo absolutamente necesario.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Cuando nacieron mis hijos y cuando le dieron de alta a Ishana, de bebe, luego de estar muy grave.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mi departamento .

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mi celular y mis anillos de matrimonio.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La capacidad de llenar de luz y alegría a la gente a su alrededor.

¿Con qué personaje de la historia te identificas?

Con ninguno.

¿Cómo te gustaría morir?

Estando dormida.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Quisiera volver a ser una mujer que, además de actriz, sea también cantautora.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Teletransportarme.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Paulo Coelho.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Los pedófilos. //

El Comercio

PRESENTA:

EL ARTE DE COCINAR CON PISU

En
100
RECETAS

PIACENZA ACERO INOX
MARCA EXCLUSIVA

Acero inox diseño damasco



Madera Pakkawood



Diseño Premium



6TA ENTREGA

S/34.90

Precio regular: S/ 49.90

**CUCHILLO TRINCHANTE
+ RECETARIO**

Cada entrega incluye un recetario con los
mejores platos de Pierre Pisu Suqueyama
para que te conviertas en todo un chef.

¡ENCUÉNTRALO EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir las 12 entregas consistentes en: 9 cuchillos + 1 tijera + 1 afilador + 1 tacoma, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccionelcomercio.pe/>, y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 486. La primera entrega: "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/34.90; la entrega especial: "Tacoma" tiene un costo de S/ 59.90; y, desde la tercera hasta la duodécima entrega, tienen un costo de S/34.90 cada una. Stock de 6,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 10 de abril hasta el 17 de julio de 2025.

Díal[®]

SUMMIT

2025



Mariela Cárdena de Fabbri
CEO de Comergrip



Fernando Eguiluz
CEO de BBA, Perú



Michela Casasco
CEO de Emisap, Emisap Services y de Emisap



Luciano Cuñani
CEO de Kipre, Kipre Perú



Guillermo Ferrer
CEO de Comergrip



Luis Villavicencio
CEO de Asest, Perú y Global



Jack Zilberman
Director de la División de Negocios de la UPE



Enrique Pérez Soria
Director General de Negocios, Presidente de la UPE y Presidente de la UPE



María Lina Polg
Directora de Negocios, Líder de la UPE y Líder de la UPE



Jean Pierre Fournier
Representante de Negocios de la UPE y Representante de la UPE



Ugo Torrado
CEO de Global International



Marcela Carrero
Presidenta Ejecutiva de CAGM



Mariano Cárdena
Director de Negocios, Líder de la UPE y Líder de la UPE



Rosario Están
Presidenta y CEO de Sercem



Felipe Jarama
Presidente de la UPE y Presidente de la UPE



Álvaro Rojas
Representante de Negocios de Comergrip Perú y Representante de Comergrip Perú



08:00 a.m.



29 de mayo



The Westin Lima Hotel & Convention Center

Adquiere tus
entradas aquí ▶

